

---

VÉRONIQUE DASEN, MARIE-CLAIRE GÉRARD-ZAI éd.s., *Art de manger, art de vivre. Nourriture et société de l'Antiquité à nos jours*, Gollion, Infolio, 2012, 335 pages.

---

L'ouvrage *Art de manger, art de vivre. Nourritures et société de l'Antiquité à nos jours*, paru en 2012 aux éditions Infolio sous la direction de Véronique Dasen et Marie-Claire Gérard-Zai, rassemble les contributions proposées lors de deux journées d'études organisées à l'Université de Fribourg. La première, sous le titre *Le temps des nourrices: de l'Égypte ancienne aux Touaregs*, a eu lieu le 4 avril 2008 tandis que la seconde, intitulée *Nourriture en lettres. Saveurs et convivialité de l'Antiquité à l'époque contemporaine*, s'est déroulée le 26 mars 2010 en l'honneur de la professeure Marie-Claire Gérard-Zai.

Les études réunies dans cet ouvrage couvrent un large champ chronologique allant de l'Antiquité à nos jours et sont organisées en trois parties, constituant « trois volets qui explorent de nouvelles pistes de recherche sur l'importance symbolique de la nourriture ». Il s'agit donc pour l'équipe rédactionnelle d'étudier et de développer ce qui dépasse l'aspect strictement nourricier de l'alimentation humaine selon une perspective historique et littéraire.

Les éditrices ont rassemblé dans la première partie du livre les recherches touchant à un sujet encore peu étudié, celui de l'allaitement<sup>1</sup>. Le lait humain, parfois assimilé au sperme ou au sang menstruel, crée des liens entre des personnes non apparentées et fait office de transmetteur de toutes sortes de connaissances, de vertus comme de vices. C'est pourquoi, dans l'Antiquité comme au Moyen Âge, on insiste sur les qualités morales et physiques des nourrices. La première étude, rédigée par Cathie Spieser traite des « Nourrices égyptiennes » et analyse comment la nature de leur métier et leur place au sein de la famille va évoluer à travers les siècles. Dans la deuxième contribution, « Construire sa parenté par la nourriture à Rome », Véronique Dasen révèle que la société romaine ne limite pas la parenté à la filiation biologique ou juridique, mais conçoit des moyens très divers de transmettre à l'enfant les traits héréditaires ou acquis. Dans cette optique le lait crée des liens très forts entre allaitantes et allaités, mais également entre frères et sœurs de lait qui restent parfois unis jusque dans la tombe. Brigitte Maire, dans sa recherche intitulée « "Mamma" et "Nutrix" » aborde aussi la problématique de l'allaitement à Rome, mais d'un point de vue pédagogique. Elle nous propose une présentation de l'ouvrage qu'a rédigé un certain Mustio entre les v<sup>e</sup> et vi<sup>e</sup> siècles après J.-C., à partir des écrits de Soranos d'Éphèse qu'il a traduits en latin. Ce traité devait servir à la formation professionnelle des sages-femmes qui jusqu'alors ne pouvaient compter que sur un enseignement empirique. Dans la « Congnoissance du bon lait », Noëlle-Laetitia Perret étudie la question de l'allaitement au Moyen Âge du point de vue de l'anthropologie historique et élargit son sujet à celui de l'alimentation des enfants et aux principes éducatifs. Selon la vision aristotélicienne,

<sup>1</sup> Voir la thèse de GIULIA PEDRUCCI, *Percorso antropologico, archeologico e storico-religioso. Allattamento e maternità in Grecia*, présentée en 2010 à l'Université de Sienna. On se référera également au récent projet Sinergia (FNSRS) lancé par Yasmina Foehr-Janssens avec Véronique Dasen, Daniela Solfaroli Camillocci et Irene Maffi intitulé *Lactation in history: a crosscultural project on suckling practices, representations of breastfeeding and politics of maternity in a European context*, [www.unige.ch/rectorat/maison-histoire/aillaitement.html], consulté le 20 janvier 2013.

on considérait que la nourriture la plus appropriée était le lait dont les qualités influençaient directement le développement physique et moral de l'enfant. Dans «Nourrir les seins mercenaires au moyen-âge», Marie-Claire Gérard-Zai exploite des écrits de langue française et occitane. Il s'agit pour elle de mettre en lumière les différentes facettes du rôle de la nourrice, de ses qualités et de ses défauts. Celle-ci est parfois assimilée à une fée et peut aussi exercer le rôle de chaperon. C'est elle qui diffuse les croyances populaires, liées notamment à toute une pharmacopée à base de plantes, dans les couches aristocratiques de la société où elle pratique l'allaitement mercenaire.

La deuxième partie du livre propose une réflexion collective autour de la nourriture et de la convivialité comme motifs littéraires et concerne des textes des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles français et espagnols. Simone de Reyff, dans son étude sur «Un fruit en Parnasse eslevé», s'intéresse à un poème burlesque d'Antoine Girard de Saint-Amant, publié pour la première fois en 1634. Celui-ci explore la «veine gourmande» de la littérature française et procède à une véritable mise en scène sensorielle du melon qui débute par l'évocation de son parfum pour se clore par sa consécration comme «fruit de la muse» cultivé dans les jardins du Parnasse, revêtant simultanément le statut d'aliment et celui d'œuvre d'art. Elvezio Canonica («Une version hispanique du pays de Cocagne») propose la lecture d'une farce rédigée au XVI<sup>e</sup> siècle par Lope de Rueda et qui s'intitule *La Tierra de Jauja*. Cette courte pièce jouée à l'entracte, dont le rôle était de calmer le public et de le mettre en appétit jusqu'à la fin du spectacle, raconte comment deux voleurs s'approprient le contenu de la marmite du pauvre Mendruzo («miette de pain»). Dans «La cuisine du Cardinal», Gabriella Cordone met en lumière le caractère novateur et expérimental des textes de Bartolomé de Torres Naharro, auteur espagnol qui a vécu et travaillé à Rome puis à Naples de 1509 à 1516 avant de regagner son pays natal. Sa comédie intitulée la *Tinelaria* est une véritable critique adressée à la société de son époque à travers la mise en scène de la nourriture, de la luxure et de la convoitise. Le philosophe et savant vénitien Giambattista della Porta est présenté par Rosmarie Zeller, dans «Les secrets de cuisine comme secrets de la nature», comme le plus important auteur de traités portant sur la bonne chère et la diététique au XVI<sup>e</sup> siècle. Sa *Magia Naturalis*, publiée en 1558, s'adresse à un large public dans le but de lui livrer les secrets de la nature, et plus particulièrement ceux de la cuisine. Dans «Pomme de Perse et pomme d'Arménie», Fabien Python développe une recherche sur la duplicité étymologique du vocabulaire français. Ce phénomène est fréquent dans les noms d'épices et de denrées alimentaires car leur nature est vouée à la circulation. Ils ont donc subi au cours de leurs pérégrinations des influences grecque, latine, arabe, espagnole, catalane, portugaise et italienne. Rappelant notamment que l'abricot, dont la forme moderne est attestée en Espagne dès 1547, tire son nom de l'arabe *al-barkuk*, qui signifie «fruit précoce», l'auteur nous emmène dans une savante réflexion sur le sens des noms de différents aliments.

La troisième partie du livre réunit, sous le titre *Convivialité*, différents articles qui traitent de la consommation de nourriture considérée comme «hors normes». La contribution de Philippe Lefebvre, «Le mangeur mangé», repose sur l'énigme que propose Samson à ses compagnons philistins, après avoir vu s'implanter une colonie d'abeilles dans le corps du lion qu'il a déchiré en deux: «Du mangeur est sorti ce qui se mange et du fort est sorti le doux.» (Juges 14,14). Cette scène animalière se révèle être une métaphore de la situation paradoxale du héros juif au cœur de la

société philistine qu'il est censé combattre. « On prend une noix et on la fait bouillir » de Kathrin Utz Tremp traite des pérégrinations transfrontalières des cathares entre la France et l'Espagne du XIII<sup>e</sup> siècle. Croyant à la métempsychose, les cathares prônaient l'interdiction de tuer tout être vivant et pratiquaient le végétarisme, certains allant jusqu'au végétalisme. Ce dogme alimentaire était un outil d'investigation très pratique pour les inquisiteurs, puisqu'il leur suffisait de demander lors des interrogatoires : « Qu'avez-vous mangé ? » Alessandro Martini aborde aussi la problématique d'un peuple transfrontalier, mais cette fois au XX<sup>e</sup> siècle et dans le cadre géographique du sud des Alpes, entre le Tessin et la Lombardie. Dans « Nous qui sommes fils d'un peuple frugal », il présente l'œuvre littéraire de son père, Plinio Martini, fils du boulanger d'un petit village du Val Maggia qu'il n'a jamais quitté, et où il exerçait le métier d'instituteur et d'écrivain. La dernière contribution du livre, « Le comestible détourné », est une véritable gourmandise. Présentée par Caroline Schuster Cordone et accompagnée d'un dossier iconographique, cette contribution traite du parcours artistique du plasticien contemporain Daniel Spoerri, Roumain d'origine, réfugié en Suisse à l'âge de douze ans pour fuir le régime nazi. Après une courte carrière de danseur classique, il s'installe à Paris et fonde avec Jean Tinguely et Niki de Saint Phalle le mouvement des *Nouveaux Réalistes* revendiquant dans l'art une réappropriation du réel. Cette démarche est particulièrement lisible dans les *Tableau-piège* et le *Eat Art* qu'il a mis au point. L'exercice de son art consiste en une philosophie alimentaire permettant d'intégrer l'homme dans le cycle de vie et de mort, philosophie qu'il a pu développer dans son restaurant de Düsseldorf entre 1967 et 1972.

Au premier abord, on peut être dérangé par l'aspect hétérogène de l'ouvrage, réunissant une grande diversité de sujets traités sans lien direct les uns avec les autres. Cette somme mérite cependant notre intérêt par la qualité intrinsèque de chaque contribution. Notons également que l'ouvrage contient en annexe un vaste dossier de textes choisis qui sont pour la plupart tirés d'œuvres méconnues ou difficilement accessibles. Le tout se conclut par deux bibliographies sélectives concernant l'allaitement et la nourriture au Moyen Âge. Tous ces éléments contribuent à ouvrir de nouveaux champs d'étude et font de ce livre un véritable outil de travail pour toute personne qui s'intéresse à la nourriture dans les diverses disciplines telles que l'anthropologie, l'histoire de l'art, la philologie et l'histoire des religions.

LAURE VOULLAMOZ DELMONTÉ

---

JEAN-MARIE DURAND, THOMAS RÖMER, JÜRIG HUTZLI édés., *Les vivants et leurs morts, Actes du colloque organisé par le Collège de France, Paris, les 14-15 avril 2010*, Fribourg – Göttingen, Academic Press – Vandenhoeck & Ruprecht (*Orbis Biblicus et Orientalis* 257), 2012, 287 pages.

---

Que font les vivants de leurs morts dans les sociétés du Proche-Orient ancien ? C'est à cette question qu'entendent répondre les actes du colloque organisé au Collège de France par les professeurs Jean-Marie Durand (chaire d'Assyriologie) et Thomas Römer (Mondes bibliques), les 14 et 15 avril