

BLOIS 2017

COMPTE RENDU DE  
LA CHÈRE ET L'ESPRIT. HISTOIRE DE LA CULTURE  
ALIMENTAIRE CHRÉTIENNE

ROMAIN VANEL

Vendredi 06 octobre, 16h à 17h. Hôtel de Ville.

Proposée par

**Intervenants :**

– Massimo MONTANARI (professeur à l'université de Bologne)

Il n'existe pas un régime alimentaire chrétien. Selon la tradition des apôtres, peu importe ce que vous mangez, ce qui compte c'est la manière dont vous le faites.

Le livre raconte l'histoire de la culture alimentaire chrétienne. Ou l'influence d'un système religieux sur les habitudes alimentaires.

Le christianisme n'a pas de contraintes ni de préjugé sur la nourriture.

Dès les premiers temps, liberté pour les fidèles. La nourriture est neutre. Seul comportement de celui qui mange apporte une valeur positive ou négative.

Le porc devient un élément identitaire de la table chrétienne.

Malaise sous-jacent qui renvoie à certaines valeurs : refus de la mise à mort des animaux.

Changement de statut de la viande. N'est plus négative. Elle est devenue une valeur positive. C'est un produit bon et appréciable.

L'abstinence de la viande devient un comportement alimentaire. Abstinence environ 1 jour sur 3, juste en suivant le calendrier.

Dans la mesure où elle est suivie par tous, elle devient une pratique culturelle et non plus une pénitence.

Pratique du cuisinier : choisir les aliments en fonction du jour de la semaine. Même dans les livres de cuisine : recette maigre, recette grasse. Les marchés suivent aussi le calendrier. Cela fait le bonheur de producteurs de fruits, légumes etc. Car il faut remplacer la viande.

Pratique du jeûne : un seul repas au lieu de 2.

INSTITUT FOURIER, 100 RUE DES MATHS, 38402 SAINT MARTIN D'HERES

*E-mail address:* [romain.vanel@univ-grenoble-alpes.fr](mailto:romain.vanel@univ-grenoble-alpes.fr)