

La Vie - jeudi 22 août 2024

COURRIER

Florent Quellier : « L'alimentation touche l'histoire totale »

INTERVIEW JULIEN MOTTE

Rejoignez un groupe de lecteurs de La Vie près de chez vous ! www.amisdelavie.org ou tél. : 01 48 88 46 22.

Ce professeur des universités, auteur notamment de *Gourmandise, histoire d'un péché capital* (Dunod) et *Histoire du jardin potager* (Armand Colin), interviendra à l'université des lecteurs de *La Vie* à Najac (Aveyron) le 18 octobre.

LA VIE. Être attiré par les potagers, l'alimentation, la gourmandise... c'est plutôt inattendu pour un historien. FLORENT QUELLIER. Pas vraiment. Car l'histoire est toujours incarnée. Elle s'intéresse à ce que vivent les hommes, concrètement. Pour sa part, l'alimentation concerne l'ensemble de la population et permet d'aborder tous les angles de l'histoire : sociologique, économique, technique, culturel, religieux ou moral. L'alimentation touche l'histoire totale. Et s'y intéresser n'a rien d'anecdotique, puisque seul l'homme cuisine. Par ce biais, on peut observer le fonctionnement d'une société, son raffinement, ses rapports sociaux et son rapport au plaisir. Les raisons pour lesquelles on produit, mange ou cuisine tel aliment sont profondes et révélatrices.

Pourquoi soulignez-vous le lien entre alimentation, spiritualité et foi ?

F.Q. Je suis spécialiste du XVII^e siècle, où la dimension religieuse est fondamentale. Normes, codes et parfois paysages nous viennent de la religion. Ainsi, la France est un pays avec une « alimentation de culture catholique », où l'on va insister sur ce qui est péché ou pas, les jours maigres et les jours gras, la mesure et les bonnes manières de table. Prenons l'exemple des jardins de curé : leur essor est lié à la Contre-Réforme, donc au concile de Trente. Quant au pain et au vin, aliments sacrés, ils sont aussi des aliments de civilisation.

Mais nous vivons une vague de sécularisation. Qu'est-ce qui réglera la nourriture demain ?

F.Q. La crise environnementale amène de nouvelles manières de consommer. La viande n'est plus l'élément central du repas, et sa consommation recule. Les humains deviennent flexitariens. Notre rapport à la nourriture va évoluer pour mieux « vivre la planète ». On le voit avec le retour des potagers, d'une consommation locale et de saison... ●

