**Catherine Gautschi-Lanz, *Le roman à table.*
*Nourritures et repas imaginaires dans le roman français***

Ida Merello

Edizione digitale

URL: <https://journals.openedition.org/studifrancesi/26642>

DOI: 10.4000/studifrancesi.26642

ISSN: 2421-5856

Editore

Rosenberg & Sellier

Edizione cartacea

Data di pubblicazione: 1 avril 2007

Paginazione: 204

ISSN: 0039-2944

Notizia bibliografica digitale

Ida Merello, «Catherine Gautschi-Lanz, *Le roman à table. Nourritures et repas imaginaires dans le roman français*», *Studi Francesi* [Online], 151 (LI | I) | 2007, online dal 30 novembre 2015, consultato il 23 novembre 2021. URL: <http://journals.openedition.org/studifrancesi/26642> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/studifrancesi.26642>

Questo documento è stato generato automaticamente il 23 novembre 2021.

Studi Francesi è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale.

Catherine Gautschi-Lanz, *Le roman à table. Nourritures et repas imaginaires dans le roman français*

Ida Merello

NOTIZIA

CATHERINE GAUTSCHI-LANZ, *Le roman à table. Nourritures et repas imaginaires dans le roman français*, Slatkine, Genève, 2006, pp. 262.

- 1 L'autrice prende in considerazione la funzione svolta dai luoghi deputati alla consumazione del cibo, nonché i suoi diversi aspetti come motivo letterario, nei romanzi della seconda metà dell'Ottocento, e in particolar modo nelle opere di Flaubert, Maupassant, Zola, Huysmans. Innanzitutto ricerca nei diversi testi la presenza delle cucine, che sono a volte al centro dello spazio della narrazione, per definirne il significato simbolico: ad esempio in *Pot-Bouille* è evidente un parallelo tra cibo cattivo, spazio dove viene preparato e vizio, disordini sessuali; mentre in *Mme Bovary* il primo luogo di incontro tra Charles e Emma è la cucina, a sottolineare lo squallore quotidiano del loro rapporto. Lo spazio della consumazione del cibo assume anche valore di messinscena, di spettacolo, instaura il rapporto dell'interno con l'esterno. Nella seconda parte del volume l'attenzione si sposta appunto sugli spazi esterni (bettole, caffè e ristoranti), per concentrarsi infine sul corpo e la sua funzione digerente.
- 2 In conclusione il cibo, nel suo rimandare a una realtà storica e culturale, svela le dinamiche di potere, i problemi sociali, ma anche i rapporti col mondo dei singoli individui. Il libro è corredato da una buona bibliografia.