**Jean-Jacques Boutaud (sous la direction de), *L'
imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et
communication***

Simona Rossi

Edizione digitale

URL: <http://journals.openedition.org/studifrancesi/29512>

DOI: 10.4000/studifrancesi.29512

ISSN: 2421-5856

Editore

Rosenberg & Sellier

Edizione cartacea

Data di pubblicazione: 1 décembre 2006

Paginazione: 428

ISSN: 0039-2944

Notizia bibliografica digitale

Simona Rossi, « Jean-Jacques Boutaud (sous la direction de), *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication* », *Studi Francesi* [Online], 149 | 2006, online dal 30 novembre 2015, consultato il 08 novembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/studifrancesi/29512> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/studifrancesi.29512>

Questo documento è stato generato automaticamente il 8 novembre 2020.

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

Jean-Jacques Boutaud (sous la direction de), *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*

Simona Rossi

NOTIZIA

JEAN-JACQUES BOUTAUD (sous la direction de), *L'imaginaire de la table. Convivialité, commensalité et communication*, Paris, L'Harmattan, 2004, 281 pp.

- 1 Jean-Jacques Boutaud mette al centro del suo libro un soggetto davvero originale: la tavola e il suo immaginario. Egli è convinto, infatti, che grazie alla capacità di mettere in scena le pietanze, di “teatralizzare” i comportamenti e amplificare le emozioni, la tavola sia in grado di condensare tutta la gamma delle interazioni umane. Del resto «manger c'est d'abord manger du symbolique» (p. 11) e, quando consuma il cibo, l'uomo incorpora senza saperlo tutta la cultura che lo genera, con le sue tradizioni, le sue radici, i suoi desideri, tabù, trasgressioni, etc. Poiché ci nutriamo di simboli, dunque, il senso degli alimenti si lega inevitabilmente a quello delle relazioni sociali. Teatro di sapori e valori, luogo simbolico di scambio e condivisione, la tavola diventa così una chiara metafora della comunicazione, intesa come una relazione che prende forma.
- 2 Al fine di mostrare tale simbiosi tra la tavola e la comunicazione, l'autore divide il suo testo in tre grandi sezioni: *Inventer la table, s'inviter à table*, che delinea un curioso percorso a ritroso verso le origini del genere umano tramite lo studio “dell'umanità” degli animali e “dell'animalità” degli uomini; *Le goût du partage*, che mira a superare la dimensione fisiologica dell'atto nutritivo per immergersi in quella, altrettanto vitale, della condivisione del cibo, la quale mette in scena ruoli e attori ben precisi; *La table*

post-moderne, infine, che considera le pratiche individualiste dell'alimentazione contemporanea e la sua attenzione all'estetica.

- 3 Una serie di saggi contribuisce a sviluppare l'argomento principale di ogni sezione: nella prima, ad esempio, Pascal Picq osserva i riti sociali legati all'alimentazione presso le scimmie e li confronta con quelli attestati presso gli uomini primitivi; Nicole Fick illustra le caratteristiche culinarie dei festini greco-romani; Alain Montandon rivisita il mito della tavola orgiastica nella letteratura del XIX secolo; Yves Jeanneret compie un'analisi etimologica di diverse etichette di vini nei secoli XVIII e XIX; nella seconda Estelle Masson riflette sulla figura del mangiatore solitario in letteratura; Fabienne Martin-Juchat si dedica ai riti della tavola come sistemi privilegiati di manifestazione di fenomeni d'empatia; André Cognard crea un parallelo tra le regole della tavola e quelle delle arti marziali, entrambe votate alla condivisione di uno spazio e di un momento sacro; Jacques Araszkievitz esplora le funzioni reali e simboliche delle immagini riguardanti il cibo nel cinema; Jacques Fontanille descrive il complesso insieme di norme che regola la conversazione a tavola attraverso alcuni esempi romanzeschi; nella terza Jean-Pierre Corbeau spiega il mutamento delle forme di convivialità che a partire dal XX secolo ha rivoluzionato completamente i ritmi e le preferenze alimentari dell'Occidente, mentre Pascal Lardellier e Benoît Heilbrunn compiono un'indagine finale sulla standardizzazione del gusto e sul significato dei fast-food nell'era contemporanea.
- 4 Ricco di spunti insoliti ed estremamente stimolanti sui quali riflettere, *L'imaginaire de la table* è un testo "tutto da gustare".