*Écritures du repas. Fragments d'un discours
gastronomique*, dirigé par Karin Becker et Olivier
Leplatre

Gabriella Bosco

Edizione digitale

URL: <http://journals.openedition.org/studifrancesi/9079>

DOI: 10.4000/studifrancesi.9079

ISSN: 2421-5856

Editore

Rosenberg & Sellier

Edizione cartacea

Data di pubblicazione: 1 ottobre 2008

Paginazione: 506-507

ISSN: 0039-2944

Notizia bibliografica digitale

Gabriella Bosco, «*Écritures du repas. Fragments d'un discours gastronomique*, dirigé par Karin Becker et Olivier Leplatre», *Studi Francesi* [Online], 155 (LII | II) | 2008, online dal 30 novembre 2015, consultato il 10 janvier 2021. URL: <http://journals.openedition.org/studifrancesi/9079> ; DOI: <https://doi.org/10.4000/studifrancesi.9079>

Questo documento è stato generato automaticamente il 10 janvier 2021.

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

Ecritures du repas. Fragments d'un discours gastronomique, dirigé par Karin Becker et Olivier Leplatre

Gabriella Bosco

NOTIZIA

Ecritures du repas. Fragments d'un discours gastronomique, dirigé par Karin BECKER et Olivier LEPLATRE, Frankfurt am Main, Peter Lang, 2007, pp. 282.

- 1 Assumendo il concetto di letteratura nella sua nozione più ampia, i curatori Karin BECKER e Olivier LEPLATRE superano le barriere dei generi e riscoprono una *liaison* fra la gastronomia e la letteratura che è intima e antica («depuis les débats de la culture écrite de l'Europe médiévale»). Becker e Leplatre organizzano il loro lavoro come un viaggio nella cultura europea imperniato sulla feconda alleanza «des mots et des mets», ben consapevoli che le scritture concernenti il cibo si sovrappongono in un «concert des voix» che rende difficile una netta distinzione fra *littérature pragmatique* e *belles-lettres*. Infatti, le varianti del *discours gastronomique*, che sono quelle del mestiere, della scienza e dell'arte, determinano un amalgama in cui si fondono componenti mediche, gastronomiche e letterarie; era dunque necessario che gli autori dei saggi raccolti in questo volume riuscissero a superare le barriere delle rispettive discipline, che gli storici prendessero in considerazione il romanzo e che i letterati non trascurassero la fisiologia.
- 2 I presupposti teorici di questo viaggio nelle scritture europee che si muovono fra letteratura e gastronomia sono racchiusi nel sottotitolo del libro, *Fragments d'un discours gastronomique*, evidente richiamo alla lezione di Roland Barthes, che i curatori ricordano nell'introduzione (riletto da Biagioli-Bilous) come una sorta di viatico: «Qu'est-ce que la nourriture? Ce n'est pas seulement une collection de produits, justiciables d'études statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un

système de communications, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites». Il nutrimento, dunque, è un codice – che dipende da un enunciato e dalle regole della *mise en signe* – e come tale è strettamente legato alla situazione storica in cui si verifica. Il pasto è l'occasione in cui si manifestano le modalità di espressione umana nelle sue componenti spettacolari, politiche, economiche, ideologiche; in tal modo viene a crearsi un «champ de productivité imaginaire» strutturato su alcuni paradigmi: quello del *tempo*, cioè del “prima” (gli inviti, la preparazione della tavola, la preparazione dei piatti...) e del “dopo” (il commiato, la passeggiata, la sessualità...); quello del *luogo*, che può essere esterno (pic nic, pranzo in campagna), o interno (ristorante, taverna, casa...); quello della *disposizione* (scenografia della tavola, servizio...); quello della *socialità* (comportamento a tavola, regole dell'etichetta, eventuali trasgressioni, conversazione...); quello del *corpo*: il mangiare (fisologia, igiene...); il cibo (modo di presentarlo e di consumarlo, poetica del cibo, sue componenti erotiche...).

- 3 I contributi seguono un ordine cronologico: Jean-Francois KOSTA-THÉFAINE, *Du livre de cuisine à «l'Art total»: la littérature culinaire française du Moyen Age* (pp. 13-32). Nella letteratura medioevale convivono e agiscono, in una sorta di complementarità, due livelli di scrittura: uno più pragmatico, che riguarda l'elaborazione del cibo, e uno che mira a stimolare sia l'immaginazione che i sensi, come testimoniano la ricchezza dei colori e la grande quantità di spezie (ricerca del sapore).
- 4 Aurélie BARRE, *Hosties d'encre dans «Renart et Primaut» (Branche XIII du «Roman de Renart»)*, (pp. 33-49). «L'écriture du repas e l'écriture de la faim» si incontrano, e il “pieno” nasce come per magia dalle parole che danno corpo al vuoto. Il testo, nota l'A., procede per forza di metafora. La scrittura genera avventure, peripezie, incontri, ma nel testo i personaggi si alternano ai cibi, ai prosciutti, alle aringhe, alle anatre, e gli alimenti diventano episodi, testo. Il principio di metaforizzazione degli alimenti è infatti l'elemento fondante della scrittura del *Roman du Renard*.
- 5 Jean-Claude MÜHLETHALER, *Le vin entre morale et carnaval: Jean Molinet et François Villon* (pp. 51-73). L'uso del vino e gli eccessi del bere nell'opera di due poeti del XV secolo. Nel suo poema *Les Noeuf Preux de gourmandise*, Molinet combina elementi biblici ed elementi ludici, ma «ce n'est pas le rire libérateur de la place publique, cher à Bakhtine à travers lequel s'affirment la jouissance et la joie de vivre», scrive l'A.; infatti Noè, la biblica icona legata indissolubilmente al vino «est ici objet de dérision, victime d'un rejet teinté de mepris». Quanto a François Villon, l'A. analizza la *Ballade et oraison* per metterne in evidenza gli intenti ludici ed eversivi: la taverna e il bordello, l'ubriaco e il magnaccia riaffermano con un'unica voce il diritto al godimento, e per analogia il poeta ha il diritto di celebrare un mondo capovolto che non abbia niente a che fare con la legge e l'onore.
- 6 Jean-Pierre LANDRY, *L'«Ecole des femmes» et «Les femmes savantes», ou les festins interdits* (pp. 75-89). L'analisi testuale della prima «grande comédie» di Molière (*L'Ecole des femmes*) e dell'ultima (*Les femmes savantes*) orienta il discorso sul cibo su un doppio binario, quello del «manger pour vivre» e quello del cibo come sogno («à côté de ce que l'on mange vraiment, il y a tout ce que l'on rêve de déguster»).
- 7 Marine RICORD, «*Tout ce qui me nourrit: histoires de repas dans les «Lettres» de Madame de Sévigné*» (pp. 91-110). Il saggio prende le mosse da uno studio di Roger Duchêne (*La marquise de Sévigné à la table*) nel quale egli dimostra come, nell'opera della scrittrice, «la nourriture [...] n'a qu'une importance secondaire». Muovendo da questa premessa,

l'A. si dedica a un'analisi puntuale del cibo e della nutrizione che nell'opera di Madame de Sévigné – in particolare nelle lettere alla figlia – ricorrono come metafore della crescita, della vigoria, della salute.

- 8 Cyril FRANCÈS, *La chère et le charnel: la gastronomie sensuelle de Casanova* (pp. 111-128). Nella *Histoire de ma vie*, il cibo, il desiderio, il piacere sono strettamente connessi in una sorta di comune necessità («les plaisirs de la bouche permettent l'épanouissement des plaisirs du sexe»), ma nutrirsi non è soltanto un atto fondamentale per la gioia del corpo libertino: nella misura in cui la cucina è «l'art de produire, de consommer et de se charger des signes culinaires», essa diventa produttrice di senso.
- 9 Due sono i contributi di Paul JUNOD e Olivier LEPLATRE: *L'idylle dite «des cerises»* (J.-J. Rousseau, *Les Confessions*, Livre IV), (pp. 129-174) e «*Les cerises tombent où les textes manquent*», *La cerise: petite carpologie littéraire et picturale* (pp. 175-188).
- 10 Nel primo saggio emerge, dalla lettura del IV capitolo delle *Confessions*, una interpretazione rousseauiana del pranzo come momento in cui si fondono l'avvenire, l'assenza, il passato, l'altrove. Nonostante le giornate nel castello di Toune fossero dominate dal cibo e le ore si consumassero in un unico, ininterrotto pranzo, le annotazioni di Rousseau sono essenziali, periferiche («café, crème, gateaux, cerises»); e tuttavia i piaceri della tavola ritornano nella scrittura sotto forma di ricordo («Ah! leur seul souvenir rend encore à mon cœur une volupté pure»).
- 11 Il secondo saggio si ricollega tematicamente alle *cerises* di Rousseau per sviluppare un'analisi semiologica – ma non priva di riferimenti psicoanalitici, da Freud a Groddeck – sulla ciliegia come oggetto di scrittura e come icona variamente reinterpretata e riscritta nel tempo.
- 12 Karin BECKER, *Le repas gastronomique dans «La Fanfarlo» de Baudelaire* (pp. 191-203). Nonostante Baudelaire abbia spesso dichiarato la sua avversione alla scrittura gastronomica («Ah! chers amis, ne lisez pas Brillat-Savarin»), l'A., nella sua lettura critica de *La Fanfarlo*, rileva come nella seconda parte dell'opera il vino, la carne, il pesce, il tartufo ricorrano in modo niente affatto marginale. Secondo l'ipotesi della studiosa, queste suggestioni deriverebbero dalla frequentazione dei giornalisti da parte del giovane Baudelaire che in un primo tempo non sarebbe stato impermeabile a quel gusto “tutto borghese” della gastronomia, in seguito da lui ripudiato.
- 13 Pierre MICHEL, *Gastronomie ou Barbarie. Autour de la «Physiologie du goût» et de la «Maison rustique des Dames»* (pp. 205-219). Le tensioni e gli sconvolgimenti sociali che incominciano a scuotere la Francia dal 1825 creano un mito centrale nella civiltà del XIX secolo, quello dei Barbari. Il saggio registra le reazioni alla barbarie di due personaggi che hanno fortemente condizionato i gusti e i costumi del loro tempo, Brillat-Savarin e Madame Millet-Robinet: il grande teorico gastronomo converte i barbari ai piaceri e alla civiltà della tavola, Madame Millet-Robinet fissa con implacabile rigore i riti e le regole di un inossidabile ménage borghese.
- 14 Patrick LAUDET, *Diététique et mystique de «La Recherche»: tremper la madeleine et faire couler le rocher* (pp. 223-233). Il capolavoro proustiano, secondo la lettura di Laudet, non soffre certo di anoressia, ma inaugura, semmai, «una poétique de la gourmandise» capace di dilatarsi e di raggiungere anche una dimensione mistica, con quei «petits morceau de madelaine» offerti da Léonie la domenica mattina, che anticipano, poco prima della messa, il sacramento della comunione. Secondo l'A., nasce con Proust il “personaggio

ingrediente” che, grazie a una metonimia alimentare, si rivela e trova un suo posto segreto nell’opera.

- 15 Alain DROUARD, *La cuisine de Georges Simenon* (pp. 235-252). Partendo da una evidente affinità gastronomica fra Simenon e il suo eroe Maigret, l’A. individua nella cucina non soltanto la porta che si apre sul passato e sui ricordi («La bonne cuisine c’est le souvenir»), ma anche la chiave di interpretazione del reale, ad esempio di una città: «La ville est ainsi caractérisée par l’aliment qui tient lieu de métonymie: la douceur des confiseries reflète la douceur de la ville».
- 16 Astrid BOUYGUES, *L’Entredévoration animale dans la poésie du xx^e siècle: une écriture de l’anti-repas?* (pp. 253-279). È solo un apparente paradosso, sostiene l’A., che un libro dedicato alla strutturazione rituale, culturale, sociale del cibo si chiuda con un saggio dedicato allo sbranarsi reciproco degli animali. Seguendo un percorso poetico che va da Pierre-Jean Jouve (*Les Noces*) a Eugène Guillevic (*Mammifères*) a Yvan Goll (*La Genèse*), Bouygues giunge a individuare una catena alimentare che si sottrae all’anarchico sbranarsi delle belve e che, nella scrittura dei poeti, trova un ritmo, una necessità.