

## 1. La convivialità come relazione intersoggettiva

La relazione intersoggettiva che si verifica in un ambiente e in un tempo dedicati al consumo di pasti o bevande (convivio) può essere definita “convivialità”. Abitualmente ad essa viene associata una valorizzazione positiva, ponendo un’equivalenza implicita tra compresenza di persone che partecipano al convivio e uno stato d’animo euforico.

Essendo una relazione intersoggettiva, tra i partecipanti (a qualunque titolo) del convivio si stabiliscono dei ruoli; secondo il principio strutturalista, considereremo questi ruoli non dati a priori ma originati dalla relazione stessa.

Un altro aspetto importante da osservare nella situazione conviviale è che l’interazione intersoggettiva che si realizza pone ogni partecipante in un ruolo almeno duplice. Ognuno è infatti contemporaneamente attore e spettatore della “rappresentazione” sociale che va in scena durante il convivio, ognuno è parte attiva e passiva a seconda della posizione e del punto di vista che assume durante l’“evento”, in una reversibilità continua di ruoli e questo si verifica in tutti i tipi di situazione conviviale. Pensiamo ad esempio a quanto accade durante una cena di una coppia in un ristorante: ciascuno dei due commensali agisce e reagisce di fronte all’altro secondo collaudati rituali di interazione – scelta dei piatti, ritmi conversazionali – ma nello stesso tempo entrambi partecipano a una più ampia scena rappresentata dall’intera sala del ristorante, dagli altri clienti, dai camerieri e da tutto il personale di sala.

## 2. Il “teatro della convivialità”

Questo intreccio di relazioni intersoggettive agite e costruite sotto gli occhi di tutti, fonda un vero e proprio “teatro della convivialità” ed è all’opera in qualunque spazio sociale in cui avviene la compresenza di più soggetti a scopo di consumo dei pasti, che sia il ristorante o il pranzo di gala borghese; in questi spazi abbiamo infatti la possibilità di vedere il dispiegarsi di uno spazio interazionale codificato e articolato in più livelli.

In primo luogo, esiste uno spazio complessivo in cui tutti i soggetti sono in relazione gli uni con gli altri in funzione del loro ruolo sociale (clienti, ospiti, padroni di casa, *maîtres*, camerieri, lacchè, cuochi). In questo caso le interazioni seguono schemi sistematicamente organizzati – o se ne distaccano, ma rendendo evidente in questo caso l’inosservanza che viene riconosciuta e spesso sanzionata come “maleducazione” –, codificati in un “saper fare” e un “saper essere” condizionati dalle regole di

comportamento, legate o a un'opportunità sociale (la "buona educazione") oppure imposte dalla professione di ciascun attore coinvolto<sup>1</sup>. Essere ospite di un ristorante borghese di inizio '900 o di un *fast food* contemporaneo, essere padroni di casa o invece invitati di una cena *placé*, prevede infatti una serie di prescrizioni comportamentali, che non sono deterministicamente fissate una volta per tutte da ragioni "oggettive" (essere ricchi o poveri, appartenenti a una classe sociale o a un'altra), ma appartengono al ruolo che in quel preciso momento ogni attore viene a ricoprire. Naturalmente, in periodi storici diversi dal nostro, la reversibilità dei ruoli ora possibile – intendiamo ad es. il fatto che si possa essere un giorno cameriere, se questa è la nostra professione, e il giorno dopo clienti di un altro ristorante – era resa molto più difficile da una stratificazione sociale rigida e molto raramente scalabile, soprattutto in ascesa. Tuttavia, quello che vogliamo sottolineare è la natura relazionale e non sostanziale dei ruoli all'interno del "teatro della convivialità". Come afferma Landowski (1997, p. 49)

Dans la mesure où l'analyse structurale permet de remonter aux principes de construction des figures et des pratiques engagées par chacune des parties qui s'affrontent, il devrait alors être possible de rendre compte des modalités précises (de la complémentarité à la contradiction) selon lesquelles les stratégies identitaires des groupes ou des individus en présence, en se répondant les unes aux autres, engendrent cas par cas des configurations intersubjectives spécifiques.

In secondo luogo, all'interno dello spazio complessivo si possono articolare delle ulteriori segmentazioni in cui ogni tipologia sociale di attore crea delle configurazioni interazionali con gli altri attori che appartengono alla stessa tipologia: ospiti tra loro, clienti tra loro, camerieri tra loro. Incassato in quello più generale appare quindi un secondo spazio della convivialità contenuto all'interno del primo, in continua relazione con esso.

All'interno di questi due spazi si disegnano quindi dei rapporti di interrelazione in cui ognuno dei soggetti si costruisce in relazione con l'altro, ma nello stesso tempo viene costruita la scena enunciativa in cui questa relazione si manifesta; in altre parole, le dinamiche interazionali tra i soggetti rispondono a delle ritualità codificate (quelle relative agli spazi o ai tempi sociali in cui si verificano, ad es. il ristorante o la casa borghese, come vedremo nei nostri esempi) ma vanno a ridefinire ogni volta questi stessi spazi e tempi sociali.

### **3. Convivialità ed enunciazione collettiva**

Questa relazione intersoggettiva può essere analizzata anche sotto altri punti di vista. Da una parte essa dà luogo a una produzione di senso che si rivela come un'enunciazione collettiva, i cui confini e le cui articolazioni si possono cogliere solo nel momento stesso dell'interazione. Quanto avviene in ogni incontro funziona attraverso un meccanismo grazie al quale, se è vero che ogni singolo evento si inserisce in una delle possibili situazioni conviviali codificate socialmente (paradigma), – come il banchetto ufficiale, la cena intima, il pranzo familiare, la ricorrenza festiva ecc. ognuna delle quali prevede una

---

<sup>1</sup> Le diverse situazioni conviviali possono essere considerate, riprendendo Eco (1979, p. 80) che utilizza la teorizzazione di Minsky, dei *frames*, cioè delle sceneggiature che servono a rappresentare una situazione stereotipa, in cui ruoli e azioni sono inseriti in sistemi socialmente condivisi.

determinata configurazione intersoggettiva, con ruoli, tempi e spazi prestabiliti, è altrettanto vero che ogni atto concreto (sintagma) ridefinisce nella concretezza dell'interazione tali codificazioni "astratte".

Seguendo il modello della *praxis énonciative*, ciascuna interazione, pur effettuata nel quadro di uno schema sociale proprio della situazione conviviale di riferimento, va ad arricchire lo schema stesso, in un continuo *aller-retour* tra il livello realizzato delle singole occorrenze e quello virtualizzato rappresentato dal repertorio codificato della situazione stessa<sup>2</sup>. Quelle che si vengono a formalizzare sono perciò delle "norme" della situazione conviviale, che consideriamo "quell'insieme di dispositivi sovra-personali che modellano (con gradi vari di coerenza: dall'influenza alla prescrizione) appartenenze, identità e prassi individuali" (Lorusso, 2019, p. 89).

Quella che si viene così a stratificare attraverso una ripetizione di singoli atti è la dimensione rituale della convivialità; quest'ultima inoltre può essere considerata come una micro-porzione dello spazio culturale generale. Secondo Lotman e Uspenskij le culture, formate da testi, spesso si dotano di "testi automodellizzanti" che servono ai membri di quella cultura per "l'autoconoscenza e l'autodecifrazione dei testi di tale cultura" (1975, pp. 72-73). Il repertorio di norme sociali che si autoalimentano attraverso la prassi dei soggetti che vivono nelle singole situazioni conviviali, vanno a costituire quella categoria particolare di discorso che è il "galateo delle buone maniere"<sup>3</sup>.

#### **4. Il banchetto di inizio Ottocento nel *Manuel des Amphitryons***

Il testo che analizzeremo, il *Manuel des Amphitryons* di Grimod de La Reynière, pubblicato per la prima volta nel 1808 e ristampato di recente (Grimod de La Reynière, 2014), appartiene a questa letteratura "delle buone maniere". È l'opera di uno dei primi gastronomi della storia, rampollo di un ricco esattore delle tasse, vissuto in Francia tra il 1758 e il 1837<sup>4</sup>. Grimod è stato quindi testimone diretto degli usi e costumi della ricca società nobiliare e borghese parigina, prima, durante e dopo la Rivoluzione, nonché autore de *L'almanach des gourmands*, un'opera apparsa annualmente tra il 1803 e il 1812 (con l'eccezione del 1809), una "guida sicura nella valutazione culinaria che fa conoscere i giudizi del 'Jury di degustazione' creato da Grimod stesso nel 1803" (Bonnet, 2014 : 8).

Questo testo può essere considerato a pieno titolo un testo automodellizzante – "un potente mezzo di 'preregolazione' della cultura, che le conferisce unità sistematica e determina per molti versi le sue qualità in quanto serbatoio d'informazione" (Lotman e Uspenskij, 1975, p. 73) – riferito a una particolare porzione dello spazio culturale della Francia durante l'Impero Napoleonico, quello rappresentato dal *grand monde*, il *milieu* nobile e alto borghese dell'inizio dell'Ottocento. Infatti, esso appartenendo alla manualistica si pone come modello da seguire prescrivendo, all'interno dello spazio culturale di riferimento (appunto quello della convivialità della classe agiata), una serie di regole e al contempo descrivendo le caratteristiche stesse di questo spazio.

In questo particolare frame sociale la convivialità si manifesta non solo come rito interazionale, ma assume una forte componente spettacolare. La preparazione e la presentazione del cibo sono infatti performance dotate di un potenziale spettacolare, come dimostrano i celeberrimi esempi a metà tra l'arte

---

2 Sulla *praxis énonciative* cf. Fontanille (1996).

3 Per un approfondimento storico e sociologico del tema delle buone maniere e del galateo cf. Bertelli, Crifò (1985), Burke (1993), Elias (2009).

4 Sulla vita di Grimod cf. Rival (2007).

figurativa e il teatro, tipiche dei banchetti dell'antica Roma così come tramandati da Petronio nel *Satyricon*<sup>5</sup>, o di quelli altrettanto sontuosi organizzati dal cuoco di corte Vatel nella Francia del Re Sole. Il potenziale spettacolare di questi banchetti, vere e proprie esibizioni di ricchezza e abilità gastronomica, si può apprezzare anche da come essi sono diventati oggetto di una messa in scena – in una moltiplicazione dei dispositivi spettacolari – in celebri film<sup>6</sup>.

A costituire la dimensione spettacolare del banchetto è l'intreccio tra due dimensioni di visibilità: una che potremmo definire "intrinseca" (la presentazione del cibo che può arrivare a vette di raffinatezza e complessità estetica come nei casi appena ricordati dei banchetti di corte nell'Europa tra XVI e XVII secolo) e una che chiameremo "estrinseca" (i commensali e gli altri attori del convivio – cuochi e camerieri in primo luogo – che si mettono essi stessi al centro della scena) come dimostrano esempi che vanno dai *cooking show* televisivi a quelli appena citati relativi ai film dedicati alla gastronomia<sup>7</sup>.

### **5. I contenuti del *Manuel des Amphitryons***

Il *Manuel* ha un lungo sottotitolo secondo le consuetudini dell'epoca: "Contenant un traité de la dissection des viandes à la table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des éléments de politesse gourmande".

In questo paratesto vengono condensati i contenuti del volume che consistono in una serie di istruzioni d'uso<sup>8</sup> – il trattato di dissezione delle carni –, in una ricca esemplificazione dei menù più "alla moda" di quell'epoca e alla fine un vero e proprio galateo.

Dal punto di vista delle competenze che mobilitano, la prima parte è destinata a fornire un "saper fare" prasseologico al lettore, la seconda più generalmente un "sapere" cognitivo, mentre la terza si incarica di trasformare il lettore in modo più propriamente esistenziale, indicandogli un "saper essere".

Nella prima parte dedicata alla dissezione della carne, si illustrano infatti con dovizia di particolari le caratteristiche dei più diversi tipi di carne disponibili al *gourmand* del tempo, elencandone origini, qualità organolettiche e soprattutto si insegnano le tecniche più adatte ad operare sul corpo dell'animale per ottenere i tagli più adatti alle varie preparazioni. Da queste premesse discende un tipo di argomentazione di carattere programmatico: per ottenere il giusto taglio di carne il soggetto "deve" operare in un certo modo.

Riprendiamo in questo caso il modello teorico elaborato da Eric Landowski (2010), secondo cui la modalità interazionale della "programmazione" è quella che presiede a una modalità di trasformazione della realtà di tipo "operatorio": "operare, è agire dall'esterno (generalmente esercitando una forza) sulla localizzazione, la forma, la composizione o lo stato di un oggetto" (Landowski, 2010, p. 20). In questo senso la "programmazione presiede in primo luogo alle attività di tipo tecnologico concernenti i nostri rapporti con le cose" (*ibid.*). Tuttavia, nonostante l'apparente riferimento delle istruzioni d'uso contenute in queste pagine a questa tipologia di discorso, più che entrare nel dettaglio del tipo di azione pragmatica che deve essere svolta per ottenere il risultato voluto, le istruzioni relative alla dissezione della carne si affidano spesso a una sorta di auspicio che l'enunciario-operatore si

---

5 Sulla dimensione semiotica del banchetto di Trimalcione cf. L.R.M. Iorio, (2006).

6 *Vatel* (2000) e *Fellini Satyricon* (1969).

7 Sui *cooking show* cf. Marrone (2016).

8 Una riflessione semiotica sulle pratiche e le istruzioni d'uso si trova in Fabbri (2005).

comporti nella dissezione con abilità, con destrezza, con velocità, e che quindi operi in modo appropriato e opportuno. Quando ad esempio descrive il modo di sezionare la testa di vitello, nel *Manuel* si afferma:

On sert les yeux avec la cuillère ; on coupe proprement les bajoues, les tempes et les oreilles ; on ne porte jamais le couteau dans la cervelle. Ce service doit être fait avec une grande dextérité et une grande promptitude, car la tête de veau veut être mangée très chaude. (p. 37)

Come si vede dall'uso dell'avverbio di modo *proprement* o dai complementi sempre di modo *avec une grande dextérité et une grande promptitude*, il “far essere” tipico della modalità discorsiva della programmazione, lascia il posto ad un “far fare” legato alla manipolazione modale dell'enunciario. Come afferma Fabbri che riprende l'argomentazione di Zinna (2002):

[...] dobbiamo pensare agli oggetti come a testi interattivi in cui l'autore-enunciario e il lettore enunciario debbono essere sostituiti dai concetti di programmatore-enunciario e utilizzatore-enunciario. Non si tratta [...] soltanto di due strategie cognitive costruite dal testo ma di due vere strategie narrative e prasseologiche. [...] Il fare di chi utilizza non è solo inferenziale e cognitivo ma è anche pragmatico e va a tentoni. (Fabbri, 2005, p. 3)

## **6. La “nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison”**

Nella seconda parte del *Manuel* – non senza un certo stupore del lettore contemporaneo – si riportano alcuni esempi di menu relativi alle diverse stagioni e adatti a banchetti più o meno numerosi – da 15 a 40 a addirittura 60 coperti –: ad esempio un menu primaverile per 60 coperti prevede sei “potages”, ventiquattro “entrées”, sei “relevés de potages”, sei “grosses pièces froides”, otto “plat de Rot” e per chiudere ventiquattro “entremets”, per un totale di ben settantaquattro portate. A proposito dell'apparente ipertrofia dei menu, val la pena però ricordare che fino all'inizio dell'Ottocento era invalso il cosiddetto *grand service* che

si svolgeva in tre atti. Il primo comprendeva tutti i piatti, dalle minestre agli arrostiti, compresi gli *hors-d'oeuvre*. Tutto era disposto sulla tavola sotto campana e, se necessario, appoggiato su fornelli prima dell'ingresso dei commensali in sala [...]. Questi non potevano approfittare che delle preparazioni disposte vicino a loro, e i pezzi di cui il padrone di casa li serviva dopo averli tagliati di persona giungevano freddi nei piatti. Il secondo servizio comprendeva ciò che era indicato nel menu a partire dagli arrostiti e dalle carni fredde fino alle verdure e all'ultimo degli *entremets* dolci [...]. Il terzo e ultimo servizio riuniva *pièces montées*, dolci, *petits fours* e gelati, vale a dire il dessert. (Rival, 2006, p. 163)

La conseguenza di una tale strutturazione del servizio (diversa da quella cosiddetta “alla russa” che prevede invece una successione di una portata alla volta e che si sarebbe affermata alcuni decenni dopo) è che non tutti i piatti presentati sono accessibili a tutti i commensali e che le corrette temperature di servizio non vengono rispettate. Queste due diverse modalità di servizio ci mostrano una dimensione importante dello svolgimento del banchetto, quella temporale: il convivio è una situazione in cui i ritmi

di interazione sociale sono intrecciati strettamente con quelli del servizio delle pietanze che può essere sincronico come nel caso del *grand service* o diacronico come nel caso del “servizio alla russa”. Una conseguenza immediata della prima modalità è quella di permettere la magnificazione della dimensione spettacolare: infatti nel momento in cui decine di portate sono contemporaneamente presenti sulla tavola, insieme al vasellame prezioso, i calici di cristallo, decorazioni floreali, candelabri, il colpo d’occhio per il commensale è senza dubbio straordinario. La seconda modalità, invece, mette al centro dell’attenzione la dimensione più propriamente organolettica delle portate, in quanto consente di portarle in tavola alla giusta temperatura e di far degustare ogni portata a ogni commensale, evitando la dispersione dell’attenzione su troppe portate in contemporanea.

Questa seconda parte del *Manuel* si incarica quindi di fornire soprattutto informazioni (come dicevamo un sapere cognitivo) relative alla corretta composizione dei menu ad uso di un lettore-modello ben definito. E’ evidente che l’utilità di un tale capitolo non può che evidenziare come il *Manuel* si ponga in un rapporto dialogico e dialettico con quest’ultimo, membro di un gruppo sociale ben definito (la classe agiata parigina) e ancora più precisamente costruito come un *gourmand*, termine che non traduciamo poiché riferito a una figura che mette insieme competenze gastronomiche, un’innata ghiottoneria e soprattutto il possesso della “grande arte del saper vivere” (Grimod de la Reynière, 2014, p. 21).

Si tratta di una categoria di persone sopravvissute al rovesciamento drammatico delle usanze e delle gerarchie sociali causato dalla Rivoluzione, tempo che l’autore del manuale vede come l’interruzione di una gloriosa evoluzione dei costumi (“le grand art du savoir vivre, qui avait été près de trois siècles à se perfectionner”) (*ibid.*).

A questo enunciatario collettivo ci si rivolge con una modalità di interlocuzione che oscilla dal registro della “programmazione”, (istruzioni d’uso precise su come agire nei diversi contesti, in cui non viene lasciato spazio a possibili interpretazioni personali) a una più sottile “manipolazione”, che, “è sempre in qualche misura intromettersi nella ‘vita interiore’ dell’altro, è cercare (generalmente attraverso la persuasione) di influire sui motivi che un altro soggetto può avere per agire in un senso determinato” (Landowski, 2010, p. 20).

Si passa dunque, come abbiamo visto, da un “tu” da “programmare”, rendendolo edotto di pratiche – la dissezione della carne – o illustrandogli i menu più adatti a stagioni o situazioni diverse, a un “noi” virtuale in cui l’enunciatore ingloba il lettore nella propria sfera di appartenenza alla comunità dei *gourmand* degni di questo nome. E ci accorgiamo di questo continuo slittamento da “programmazione” a “manipolazione” quando anche nel caso più apparentemente didascalico come quello dell’elencazione dei menu, si apre lo spazio alla discussione di quelli che vengono presentati in più riprese come specie di “dogmi” del saper vivere. Facciamo riferimento ad esempio alla nota riguardante la scelta che spetta all’anfitrione sull’opportunità o meno di comunicare il menu della cena ai convitati, questione che “a souvent été agitée parmi les gens du monde” (Grimod de la Reynière, 2014, p. 112). In questo caso, se si comunica in anticipo il menu il rischio è che gli invitati “règlent leur appétit sur la nature des mets, ce qui paralyse le service et le fait languir” (*ibid.*). L’alternativa, mantenendo segreto il menu è che gli ospiti si dedichino con troppo entusiasmo alle *entree*s, trascurando i piatti successivi per mancanza di appetito. La risposta di Grimod ancora una volta si fonda sulla condivisione

con il lettore di un principio base della gourmandise: il menu deve restare segreto, perché “un vrai gourmand a toujours de l'appétit de reste au service des bons morceaux” (*ibid.*).

### 7. La “*politesse gourmande*”

Le prime due parti del *Manuel*, pur rivolgendosi a un lettore *gourmand* – non solo quindi competente ma anche riconosciuto come membro complice del Bel Mondo – sono, nonostante alcune eccezioni che abbiamo sottolineato, soprattutto didascaliche e illustrative (come detto prima modalizzano l'enunciatorio in termini di “sapere” e “saper fare”).

La terza invece si incarica di un compito diverso, cioè di mettere nero su bianco il codice di corretto comportamento tanto dell'anfitrione che dei suoi ospiti. Si tratta di un vero testo automodellante, in quanto non indica soltanto cosa si deve o non si deve fare quando si invita o si è ospiti di una cena, ma si incarica di definire un modello di azione dell'uomo di mondo, che diventi anche un modo di “essere”: *l'homme du monde* sa muoversi con disinvoltura e appropriatezza in questo contesto ed è (deve essere) dotato di quella che l'autore chiama *politesse gourmande*.

Si tratta di un concetto che va ben oltre il regime di “programmazione”, in cui un soggetto “opera” su un altro soggetto (in questo caso il lettore aspirante *gourmand*) programmandone l'azione attraverso un set di regole; ma non si tratta nemmeno del regime della “manipolazione” in cui si agisce sul soggetto da istruire attraverso un “far fare” determinate cose e un “non far fare” altre. Infatti, quello che invece viene da subito specificato è che la *politesse gourmande* non può che derivare da un “saper essere”, dall'assunzione di uno statuto esistenziale peculiare: per arrivare ad esso, oltre alle regole pragmatiche che il manuale fornisce, c'è bisogno anche di una trasformazione che potremmo definire “esistenziale”, che porti quindi a “far essere” il lettore in un modo diverso. Questo punto di vista viene esplicitato in modo molto chiaro nel primo paragrafo di questa terza parte del manuale, quando Grimod afferma che:

Nous sommes loin de prétendre chercher à donner ici des leçons de politesse ; ce grand art s'apprend beaucoup plus sûrement par la pratique que par la théorie, et les gens qui vivent dans le grand monde y sont beaucoup plus experts que les hommes de Lettres: l'habitude d'une vie laborieuse et sédentaire rend ceux-ci trop souvent étrangers à la connaissance de la plupart de ces formes, dont les gens du monde font leur principale étude. Mais les usages qui tiennent à l'art manducatoire forment un code de politesse qui ne doit pas être confondu avec le premier, quoiqu'il en fasse partie. (Grimod de la Reynière, 2014, p. 201)

Qui troviamo l'affermazione di un principio che sembrerebbe contraddittorio rispetto all'obiettivo, tipico di un manuale, di “insegnare” delle tecniche da utilizzare per raggiungere un determinato scopo (in questo caso, il sapersi comportare adeguatamente nel *grand monde*): infatti in questo passo si afferma che quello che viene insegnato, non rileva solo di una tecnica. Si tratta di una “materia” che si può imparare soprattutto dalla pratica, che altro non è se non la partecipazione ai banchetti e quindi implicitamente l'appartenenza a una classe sociale che sia avvezza a tale consuetudine – cosa che rende difficile considerare veramente “educato” chi, come gli uomini di lettere è abituato soprattutto allo studio teorico, ma soprattutto non è appartenente alla classe agiata. Semioticamente il discorso della programmazione, quello che sembra definire in primo luogo il genere della manualistica,

sembra quindi non essere sufficiente a garantire la trasmissione di un “sapere essere” così come non è sufficiente nemmeno un discorso di manipolazione del soggetto discente. Il regime di interazione che meglio sembra descrivere come viene affrontata la trasmissione della *politesse gourmande* sembra essere quello dell’“aggiustamento”, cioè quel regime che “non consiste né nell’adattarsi unilateralmente a un altro attore né, al contrario, nel portare l’altro a piegarsi al proprio volere” (Landowski, 2010, p. 45). Infatti, nel regime dell’aggiustamento

la maniera in cui un attore ne influenza un altro passa per tutt’altre vie: non più attraverso la comunicazione di oggetti autonomi – messaggi, simulacri, valori modali o oggetti di valore – aventi la funzione di discorsi persuasivi, o dissuasivi, nel quadro di una logica della “giunzione”, ma attraverso il contatto (“contagioso”) – che implica una problematica dell’unione. (Landowski, 2010, p. 47)

La frequentazione del mondo (*le grand monde*) che sola può garantire la corretta acquisizione della *politesse gourmande*, è infatti pratica che consiste nello stare in presenza di altri *hommes du monde* e acquisirne, per così dire, in maniera “osmotica” i comportamenti più adeguati, aggiustandosi costantemente gli uni agli altri.

Ma subito dopo Grimod aggiunge che

Les règles de ce code nous ont paru tellement variables et tellement incertaines, que chacun le pratique à sa manière, ce qui expose les vrais gourmands à des inconvénients notables, et cause souvent un grand préjudice à leur appétit. Ramener ces règles à une base uniforme ; choisir dans cette diversité d’usages ceux que les bons esprits regardent comme les meilleurs ; donner quelques instructions faciles à pratiquer ; mettre dans un rapport plus direct les amphitryons et les convives ; en un mot, faciliter de tout notre pouvoir la pratique du grand art du savoir vivre, en levant les ambiguïtés qui intimidaient l’appétit des uns, en paralysant la munificence des autres. (Grimod de la Reynière, 2014, p. 201)

Da qui discende una conferma a quanto avevamo già ipotizzato in precedenza: una caratteristica dell’interazione conviviale e della sua regolazione intersoggettiva è quella di essere una forma di vita che funziona secondo il meccanismo della *praxis énonciative*, in cui il sistema di regole (dimensione paradigmatica, virtualizzata) si alimenta e si ridisegna continuamente attraverso il realizzarsi concreto di ogni interazione (dimensione sintagmatica, attualizzata).

Tuttavia, pur riconoscendo come le regole del saper vivere conviviale siano da apprendere “sul campo”, attraverso una forma di aggiustamento tra i soggetti, si afferma comunque il principio che debba comunque esistere “una base uniforme”, un baricentro di *politesse gourmande* da cui promanare una serie di regole auree che chi aspira al giusto ruolo in società dovrà rispettare.

## **8. L’homme du monde**

Ma chi è questo *gourmand*, questo *homme du monde* che è allo stesso tempo l’enunciatore del *Manuel* e il suo enunciatario? Si tratta di una posizione che ha molte corrispondenze con quella ipotizzata da Eric Landowski in *Presences de l’autre* nel capitolo sulle forme di vita, quando nel

disegnare “une problématique des relations intersubjectives vécues, à saisir à travers un ensemble de discours et de pratiques empiriquement observables” (Landowski, 1997, p. 45), parte identificando un “point de repère auquel rapporter les unités dont nous voulons apprécier la mobilité” (*ibid.*, p. 52). Questa figura che occupa uno spazio che funge da baricentro a partire dal quale si collocano le traiettorie percorse dalle quattro altre figure che Landowski descrive (dandy, camaleonte, orso e snob), è proprio quella evocata da Grimod de La Reynière, quella dell'*homme du monde*. Esso è definito come

un individu qui se caractérise essentiellement par son sens de l'*adéquation* : il sait offrir à chaque instant les marques d'une parfaite adhésion aux normes de son groupe d'appartenance. [...] On pourrait presque se demander si, plutôt qu'il ne se plie aux usages, ce n'est pas lui en réalité, qui les invente et qui donne le ton en fournissant par ses comportements, ses “bonnes manières”, son constant à-propos dans le discours et la tenue. (*Ibid.*)

Nel *Manuel des Amphitryons* si viene per l'appunto a costituire come destinante e al tempo stesso modello da fornire all'enunciatario, *l'homme du monde*, un attante che sa riconoscere infallibilmente il comportamento adeguato, e che pur essendo definito lessicalmente come attante singolare, corrisponde in realtà a un attante collettivo. A partire da questo *point de repère* si attua un'aspettualizzazione attoriale che si incarica di creare una sorta di mappa di appartenenza in cui solo una piccola selezionata coorte di chi segue le regole e allo stesso tempo conosce il *savoir vivre* caratterizzato dalla *politesse gourmande* si può dichiarare appartenente al *grand monde*, mentre tutti gli ne restano fuori, chi a maggiore, chi a minore distanza: parafrasando una massima di Greimas si può affermare che *hors du monde, point de salut!*

Essendo il *Manuel* un testo appartenente a un particolare genere discorsivo, improntato a fornire modelli di azione (con Landowski abbiamo detto un discorso della “programmazione”), esso non fotografa però una suddivisione sociale, in cui i ruoli sono fissati una volta per tutti, ma ha la funzione di rendere dinamico il modello: infatti funziona come discorso di trasformazione del lettore che potrà, applicando le norme in esso contenute, acquisire un “saper fare” in grado di diventare un “saper essere”, cioè di trasformarne anche il proprio statuto esistenziale, aiutandolo quindi a percorrere lo spazio sociale, dai margini fino al centro del *Monde*.

Quello che delinea è quindi un percorso che da una posizione marginale mira a portare l'enunciatario ad entrare nello spazio occupato dalla figura posizionata al centro del modello analitico, quello appunto dell'*homme du monde*, compiendo una parabola simile a quella evocata da Landowski riguardo allo *snob* (*ibid.*, p. 54). Il compito che si attribuisce Grimod de La Reynière è quello quindi di fornire regole di buon comportamento conviviale, tanto più necessarie al momento in cui scrive (1808) perché la Francia è uscita da uno sconvolgimento epocale, quello della Rivoluzione Francese, che ha bloccato il progresso nell'arte alimentare e conviviale, rischiando “si le règne des Vandales eut duré plus longtemps, on aurait perdu jusqu'à la recette des fricassées de poulet” (Grimod de la Reynière, 2014, p. 19).

Il compito che si propone il *Manuel* è quindi non solo da vedersi in un presente sincronico, in cui rimettere al centro ideale delle relazioni intersoggettive, una figura tipo di *homme du monde*, ma

rialacciare il “saper essere” del presente con quello del periodo pre-rivoluzionario, ricucendo una discontinuità netta, quale quella apportata da quei “temps désastreux, où deux onces d’un pain noir et malsain formaient presque toute la nourriture des bons habitants de Paris” (Grimod de la Reynière, 2014, p. 20).

Infatti, per quanto al momento della stesura del *Manuel*, la situazione a Parigi sia nettamente cambiata grazie al ritorno degli approvvigionamenti di primizie e la riapertura delle botteghe più prelibate, la drammatica cesura della Rivoluzione ha creato un rimescolamento sociale che ha rischiato di distruggere il *grand monde* e le sue regole. Il saper vivere, dote e qualità fondamentale dell’*homme du monde*, appare quindi, un po’ paradossalmente, un “saper essere” e insieme un “saper fare” che sembrano essere un suo patrimonio innato, ma entrambi sono ugualmente determinati dai tempi in cui lo stesso *homme du monde* si trova a vivere perché

Il serait donc injuste de prétendre ramener les amphitryons et les convives actuels à tout ce qui se pratiquait il y a trente ans ; mais prenant dans les deux époques ce qu’elles nous paraîtront offrir de meilleur, de plus sensé, de plus favorable enfin aux progrès de l’art gourmand, nous en composerons une suite de préceptes, qu’il nous sera d’autant plus doux de voir mettre en pratique, que l’amour de l’art est le seul motif qui nous détermine à les publier. (*Ibid.*, p. 202)

## 9. Regole e tecniche

Entriamo ora più nel dettaglio e vediamo più in concreto quali sono alcune delle aree di comportamento che vengono messe al centro della *politesse gourmande*.

In primo luogo la competenza tecnica: come abbiamo visto la prima parte del testo è dedicata alle tecniche di “dissezione della carne”, perché “on peut comparer un amphitryon qui ne sait ni découper ni servir, au possesseur d’une belle bibliothèque qui ne saurait pas lire” (*ibid.*, p. 27) Sembrerebbe essere un tema che non rileva direttamente della convivialità, bensì piuttosto della preparazione del cibo; in realtà si tratta di una delle componenti del banchetto signorile, fino a prima della Rivoluzione appannaggio di una figura specializzata come lo scalco (*écuyer*), capace di maneggiare con destrezza coltelli di varie dimensioni per suddividere nel modo migliore il pezzo di carne portato in tavola. La sua abilità rileva quindi di una dimensione spettacolare e se un gentiluomo arriva a padroneggiarla degnamente può svolgerla anche se si trova al banchetto non come anfitrione ma come invitato (“un homme qui sait bien découper et bien servir, [...] est recherché de préférence à bien d’autres dans beaucoup de maisons”) (*ibid.*, p. 30).<sup>9</sup>

Già in questa prima parte è possibile quindi vedere come, avevamo anticipato, la dimensione della convivialità del banchetto borghese e nobile è permeata di una fortissima componente spettacolare, di messa in scena del Sé e di osservazione dell’Altro, ognuno incaricato di svolgere un ruolo la cui soddisfazione più che dal godimento di quanto mangiato o bevuto, o della conversazione che vi si è potuta intrattenere con gli altri partecipanti, sembra nascere dall’aver partecipato al rito sociale *comme il faut*: “ce n’est pas le tout d’être doué d’un excellent appétit lorsqu’on s’assoit à la table d’un amphitryon

---

<sup>9</sup> Un’interessante riflessione dedicata proprio alla pratica della macellazione a partire da un esempio – quello del macellaio cinese Ding – riportato da François Jullien (2005) è contenuta in Landowski (2009).

de première classe, il faut encore connaître et pratiquer les us et costumes de civilité gourmande, et ce n'est pas une petite affaire" (*ibid*, p. 209).

Contravvenire a queste regole significa inderogabilmente perdere il diritto ad essere parte del bel mondo ammesso ai banchetti più sofisticati, perché quella che potremmo definire la "la competenza conviviale" diventa un fatto non più legato all'evenemenzialità del singolo banchetto, ma una componente della vita sociale dell'*homme du monde*, anzi probabilmente la più importante tra quelle che distinguono i partecipanti al *grand monde*.

E se il banchetto è quindi messa in scena continua, teatro della convivialità, come lo avevamo definito all'inizio, ad opera di anfitrioni e invitati, ricordiamo un aneddoto legato alla biografia di Grimod, in cui la messa in scena "teatrale" del banchetto, assume anche una dimensione realmente pubblica, aperta alla cittadinanza. Ci riferiamo a un episodio molto conosciuto nella Parigi pre-rivoluzionaria, il cui protagonista è lo stesso Grimod de la Reynière che nel 1783 organizza un banchetto divenuto celeberrimo, i cui biglietti di invito erano ricalcati su degli annunci mortuari ed era stata prevista "une galerie avait été prévue pour les spectateurs qui voudraient jouir du coup d'œil de la fête. Le roi lui-même, curieux de cet événement singulier, voulut qu'on lui montre un des billets d'invitation" (Bonnet, 2014, p. 7)<sup>10</sup>.

L'altra competenza che emerge come fondamentale nel costituire la *politesse gourmande* è, come avevamo già anticipato, quella relativa al "saper essere", cioè l'adesione a un modello di comportamento che è allo stesso tempo formalizzato e codificato, ma anche in qualche misura innato.

Grimod de La Reynière affronta nell'ultima parte del suo *Manuel* questo tema ed oscilla, come abbiamo già in parte visto, tra un intento normativo (in termini semiotici "programmatorio") e la considerazione che ogni regola si fonda poi al di là della lettera, sull'adeguamento o ancora meglio l'aggiustamento a quello che potremmo chiamare con Landowski uno "stile di vita", cioè "des projets de vie mis en acte, et pour cela d'abord choisis sur la base d'une intentionnalité, articulée ou diffuse, qui les fonde, et qu'en retour ils manifestent, apprenant ainsi aux sujets, à travers leur faire et leur devenir, ce qu'ils 'sont'". (Landowski, 1997, p. 58).

Lo stile di vita della *politesse gourmande* è retto in primo luogo dall'individuazione di un regime di comportamento improntato alla "moderazione", cioè a una riduzione degli eccessi che potrebbero travolgere l'anfitrione e gli ospiti, sia perché stimolati dal cibo o soprattutto dal vino. L'*homme du monde* essendo il baricentro ideale dello spazio sociale della *civilité gourmande* sa controllare istinti ed eccessi passionali e corporei che potrebbero minare quello che sembra importare di più: il sereno svolgimento del banchetto. A questo fine è importante che regni la moderazione anche nell'interazione sociale: vanno evitati accuratamente conflitti, pettegolezzi, maldicenze che durante il convivio potrebbero creare un clima di tensione che, anche in questo caso, andrebbe a nuocere inevitabilmente sull'ordinata consumazione del pasto e soprattutto sull'adeguata valutazione delle qualità organolettiche delle portate.

Proprio per ridurre al minimo gli inconvenienti che potrebbero turbare il banchetto meglio perciò predisporre una serie di regole, spesso anche rigidissime, perché, essendo lo stile di vita al quale l'uomo di mondo aspira, una sorta di obiettivo ideale, bisogna premunirsi per evitare spiacevoli equivoci.

---

10 Un'ampia descrizione di questo banchetto cf. Rival (2006, pp. 53-60).

Interessante in questo senso, la codificazione del momento fondativo del convivio: quello dell'invito. Si tratta di un passaggio fondamentale nell'organizzazione del banchetto, momento che deve essere vissuto con piena responsabilità sia da parte dell'anfitrione che degli invitati. Il primo ha l'obbligo di far avere per iscritto l'invito almeno tre giorni prima assicurandosi che sia consegnato in mani affidabili agli invitati. A sua volta l'invitato ha l'obbligo sociale (ma vedremo, in qualche modo anche legale) di dare risposta entro 24 ore dalla ricezione dell'invito. Altrimenti "si l'invité laisse écouler plus de vingt-quatre heures avant de répondre, son silence est pris acceptation, et il encourt les peines qui dérivent d'un manque de parole, s'il ne se rend point au jour et à l'heure indiqués" (Grimod de la Reynière, 2014, p. 204); queste regole e le relative sanzioni in caso di inadempienza saranno punite con una multa pecuniaria ma soprattutto provocheranno punizione più grave e temuta, quella inflitta dal "tribunale" della reputazione della *civilité gourmande*, che colpirà con l'esclusione dallo spazio sociale il colpevole:

Ces peines, dans les maisons bien réglées, consistent en 500 francs d'amende, et en la privation de toute espèce d'invitation gourmande pendant trois ans. C'est une espèce de mort civile, et cependant la moindre punition que l'on puisse infliger à un homme dont le silence ou le manquement de loi suffisent pour paralyser un repas ; entraîner un amphitryon dans des dépenses inutiles, et qui deviennent une offense très grave, contre ce même amphitryon et contre toute sa société. (*Ibid.*)

E' evidente quindi che essere *homme du monde*, non è solo comportarsi secondo un determinato stile di vita – la *politesse gourmande* – durante il banchetto, ma viverlo come momento fondamentale della propria socialità. E infatti trasgredirne le regole significa allontanarsi dal *monde*: "C'est dans le principes gourmands le comble de l'impolitesse" (*ibid.*).

Le uniche scuse accettate sono

une maladie grave, l'incarcération, ou la mort, sont les seules excuses recevables ; encore faut-il que le certificat du médecin, l'écrou, ou l'acte mortuaire soient signifiés à l'amphitryon dans les formes légales, autrement l'amende est encourue de plein droit et les héritiers de l'invité (en cas de décès) en sont passibles. (*Ibid.*)

Stessi doveri a parti inverse: nulla può dispensare l'anfitrione dall'offrire il pasto (e se anche dovesse morire, un amico può offrire il pasto al suo posto a patto che, naturalmente, il defunto abbia attraverso un lascito provveduto alle spese).

Tuttavia, la partecipazione è condizione necessaria ma non sufficiente per l'invitato: egli deve presentarsi a tutti i costi, ma deve anche essere

muni d'un appétit proportionné à la réputation dont jouit la table de celui-ci, et dans les dispositions d'estomac, de cœur et d'esprit, nécessaires pour contribuer à l'entière consommation, au charme et à l'agrément d'un festin. (*Ibid.*)

Come si vede dunque un invito è una cosa seria, che impegna il singolo a tutti i livelli, cognitivo, legale, passionale, corporeo, e che crea degli obblighi sociali. Un vero e proprio rito o cerimonia alla quale ognuno è tenuto a dare il proprio meglio.

Un'altra dimensione che il *Manuel* ha l'ambizione di regolare è quella temporale. Anche in questo caso il rigore delle regole viene ribadito a proposito dell'orario di inizio del banchetto:

Il est essentiel de se mettre à table à la minute indiquée. L'on n'attendra personne et même l'on fera bien de tenir la porte fermée aux survenants, pour ne point troubler l'ordre du service, que rien ne dérange davantage que ces interventions intempestives. (*Ibid.*, p. 205)

Nonostante il fervore programmatico, tuttavia lo stesso autore deve riconoscere che vi sono delle usanze locali: "il faut se souvenir que dans la manière de déterminer l'heure à Paris, quatre heures signifient cinq ; quatre heures précises, quatre heures et demie ; et quatre heures très précises, quatre heures" (*ibid.*).

Tutto dovrebbe essere regolato, anche l'attesa, che cosa offrire (un *vermouth*), mettere a disposizione giornali e riviste che permettano di superare l'imbarazzo qualora gli invitati non si conoscano prima: e fondamentale poi è il momento in cui trovare il momento di presentare gli ospiti gli uni agli altri.

Come si vede, è costante la tensione tra l'ambizione programmatica - che cerca di fissare ogni comportamento e ridurre al minimo le possibili infrazioni - e il riconoscimento di una flessibilità che rileva di un aggiustamento, in cui sta alla sensibilità dell'*homme du monde* il sapersi regolare. E proprio all'anfitrione sembra essere attribuito il ruolo di attivatore di una socialità - *politesse gourmande* - che non può essere insegnata, ma può essere affidata solo alla sensibilità sociale dell'individuo che deve trovare il modo di "aggiustarsi" agli ospiti che ha invitato e di indovinarne gusti, interessi, predisposizioni in modo da tessere fili invisibili che sostengano la convivialità.

La stessa sapienza sarà necessaria quando dovrà scegliere la posizione a tavola degli invitati, soluzione ampiamente consigliata per evitare discussioni o ritardi nell'accomodarsi. Ma naturalmente la scelta dei posti è una delle più delicate e andrà meditata con attenzione, in quanto dall'alchimia relazionale che scatterà o meno tra gli invitati dipenderà gran parte del successo del convivio.

Se queste sono le regole dell'anfitrione, altrettante deve seguirne l'invitato che non deve solo essere dotato di un eccellente appetito ma deve conoscere e praticare gli usi e costumi della civiltà *gourmande*, ragion per cui

Cette étude est indispensable, sous peine de passer pour un Huron, et de faire rougir l'amphitryon, qui regarderait l'oubli de ces pratiques comme une insulte, et qui s'en prévaudrait contre le convive comme d'un titre d'exclusion à l'avenir. (*Ibid.*, p. 209)

La prosa immaginifica di Grimod ci mostra un elemento interessante, cioè come l'apprendimento della *politesse gourmande* segna un vero e proprio passaggio da uno stato di natura (selvaggia, priva di educazione e competenze) a uno stato di cultura (caratterizzato da una sovrapposizione di regole e del saper essere tipico dell'*homme du monde*). Infatti, non possiamo dimenticare - e Grimod lo ricorda molto spesso - che quello che si attua nel momento conviviale è un rito sociale che si fonda però sulla

soddisfazione di un bisogno corporale, l'appetito; quello che deve essere sempre equilibrato all'interno del convivio è quindi il rapporto tra dimensione estetica – il gusto – quella propriocettiva – la fame come stimolo corporeo – e quella sociale – l'interazione tra i soggetti.

A caratterizzare l'*homme du monde*, *sub specie* conviviale, è dunque sempre l'appetito senza il quale, come si vede dalla quantità delle portate e dalla loro complessità all'interno dei menu, viene meno il senso stesso della convivialità. Tuttavia, lasciato a sé stesso, svincolato da una attenta regolazione culturale, l'appetito così come la sete (con il conseguente consumo di bevande alcoliche) rischia di portare a quegli eccessi così vituperati, che riporterebbero immediatamente il banchetto dallo stato di cultura a quello di natura, da cui l'*homme du monde* deve necessariamente tenersi lontano.

Il rapporto tra istinto e regolazione culturale subentra anche quando Grimod applaude alla nuova usanza di lasciare a disposizione acqua e vino ordinario degli ospiti, senza quindi attendere che il lacchè lo serva: infatti osserva che “ne peut avoir d'inconvénient parmi les convives honnêtes, parce que les bien nés et bien élevés savent user de tout sans abuser de rien” (*ibid.*, p. 210). La cultura, intesa come adeguamento al sistema di norme che caratterizzano il “saper essere” dell'*homme du monde*, funge quindi come argine necessario a qualsiasi possibile eccesso.

Da qui discendono una serie di prescrizioni su come prendere il cibo dai piatti di portata a come offrire il caffè e i liquori, sempre giocando sulla dialettica tra obblighi e naturale predisposizione all'eleganza e alla misura da parte degli ospiti.

Si conclude con una nota sul gioco di carte che non dovrebbe essere il naturale sbocco della serata, essendo preferibile invece la conversazione (e si adombra che in molte case in realtà si offrano delle cene solo per farsi rimborsare le spese dalle puntate incaute degli ospiti): per i gentiluomini quindi l'arrivo del tavolo da gioco è il segnale della partenza. La vera socialità dell'*homme du monde*, non ha bisogno di espedienti come quello rappresentato dal gioco d'azzardo per esercitarsi, ma si nutre di sé stessa, dell'interazione in quanto tale, rappresentata dalla conversazione.

Nonostante l'ansia prescrittiva fin qui dimostrata, Grimod deve accettare alla fine che non esistono principi invariabili e che appartenere alla *civilité gourmande* è un fatto di sia di “natura” che di “cultura”:

L'usage du monde en apprend là-dessus beaucoup plus que les livres ; et un convive, né poli, bien élevé, et doué de cette aménité de caractère, et de cette souplesse dans les manières, qui sont les qualités qu'on prise le plus dans le grand monde, mais qui n'aurait jamais étudié le *Code de la Politesse Gourmande*, réussira mieux auprès des amphitryons, qu'un autre profondément versé dans la connaissance de ce Code, mais dont l'esprit n'aurait rien de liant ni d'aimable. (*Ibid.*, p. 214)

## **10. Anfitrioni, invitati e servitori**

Come in ogni dispositivo spettacolare, e abbiamo in precedenza dimostrato quanto il banchetto possa a ben diritto essere considerato tale, è fondamentale il punto di vista che si sceglie per definire i ruoli che i vari attori in gioco svolgono: secondo il *Manuel* gli unici due ruoli degni di interesse nel convivio sono quello dell'anfitrione e quello degli invitati, cioè gli unici attori appartenenti alla classe sociale privilegiata a cui lo stesso Grimod appartiene. Ma non per questo dimentica di dare una serie di

indicazioni relative all'altra categoria presente durante il convivio, quella dei camerieri (i cuochi e tutti gli addetti alla preparazione del pasto sono infatti "dietro le quinte").

Secondo il *Manuel*, la presenza dei servitori in piedi dietro al tavolo sarebbe da evitare, perché "le spectacle de ces mines allongées, et de ces bouches avides, est fait pour paralyser l'appétit du plus intrépide gourmand" (p. 218); ma, conclude, "des considérations de luxe et de vanité l'emporteront toujours sur les véritables intérêts de la gourmandise" (*ibid.*). Anche in questo caso vediamo come la dimensione dell'ostentazione – corollario della dimensione spettacolare del convivialità – entri in una dialettica con la dimensione estetica, anzi proprio-cettiva: la presenza dei valletti dietro a ciascun commensale risponde alla logica dell'ostentazione del lusso dell'anfitrione (e dell'invitato che può/deve portare il proprio lacchè per servirlo), ma esso può recare nocimento all'appetito del convitato, nel malaugurato caso che gli occhi gli cadano sul viso smagrito e affamato del servitore che come in un supplizio è costretto ad osservare i "padroni" che mangiano ogni ben di Dio (si tratta naturalmente di una nostra considerazione che rileva di una preoccupazione di carattere etico nei confronti della condizione professionale e sociale dei valletti, del tutto aliena al modo di vedere pienamente *ancien régime* di Grimod de La Reynière).

A rendere gradevole il banchetto concorrono tutti i sensi: la vista che tanto è importante nell'apprezzamento dell'opulenza dei piatti e dell'apparecchiatura della tavola, può essere offesa dalla presenza intorno al banchetto di servitori che con il loro aspetto possono influire sulla dimensione sensibile del banchetto stesso, volgondone la valorizzazione da euforica a disforica. Come se non bastasse, Grimod prosegue sul tema dei servitori, osservando che se proprio non si possono evitare (il suo ideale sarebbe un banchetto che, una volta imbandito, escludesse totalmente la presenza della servitù durante il suo svolgimento: "et comme il est devenu impossible de bannir tout à fait les valets de la table, il faut tâcher au moins d'y restreindre leur présence à l'absolu nécessaire" (*ibid.*), essi dovrebbero essere sottoposti a una trasformazione che ne modifichi lo status da soggetti senzienti ad automi funzionanti sul puro regime della programmazione. Come si osserva

Un laquais bien élevé, doit être sourd à table, pour tout ce qui n'est point relatif au service, et il ne doit témoigner par aucun signe extérieur, qu'il écoute et qu'il comprend la conversation. Son attention doit être concentrée sur le besoin que son maître ou ses voisins peuvent avoir de lui. (*Ibid.*, p. 219).

Nel banchetto borghese o nobile di inizio '800 che si svolge in case private, i servitori hanno quindi un ruolo non diverso da quello di un utensile: la loro presenza deve annullarsi dietro la propria funzione. Si tratta di un movimento opposto a quello che avviene nel caso dell'ergonomia intesa in termini semiotici come una modalità di progettazione degli oggetti che "mira a stabilire una convivialità tattile e visiva tra gli utenti umani e gli oggetti che ci circondano" (Fontanille, 1995, p. 52): il design contemporaneo mira a produrre oggetti, utensili che siano sempre più "popolati da simulacri del corpo sensibile del soggetto umano" (Pintori, 2006, p. 25). Nel *Manuel*, al contrario, si procede in senso opposto mirando a spossessare il corpo del soggetto-cameriere di ogni sensibilità umana, per trasformarlo in un utensile puro e semplice.

Tutt'altro ruolo avrà invece il cameriere del ristorante borghese, spazio interazionale che – benché apparentemente appannaggio di una classe sociale agiata simile a quella descritta finora – funziona in modo molto differente. In esso infatti l'interazione che vi si svolge ridefinisce i ruoli degli attori in gioco, come ad esempio nel celebre brano del pranzo al ristorante della *Cognizione del dolore* di C. E. Gadda, satira feroce dei riti vacui e autocelebrativi della borghesia lombarda durante il periodo fascista, ben riconoscibile nonostante l'ambientazione del romanzo in un fantomatico Maradagàl, paese sudamericano in cui non è difficile cogliere l'assonanza con la Brianza. In questo brano infatti il cameriere, nella sua ostentata deferenza, che rasenta il servile ossequio, funge da specchio, deformato, ma non per questo meno efficace, dell'opulenza e dell'ego smisurato del cliente borghese.

Pervase da un sottile brivido, le signore.: non appena si sentissero onorare dell'appellativo di signora da simili ossequenti fracs. “Un misto panna-cioccolato per la signora, sissignora!”. Era, dalla nuca ai calcagni, come una staffilata di dolcezza [...]. E anche negli uomini, del resto, il prurito segreto della compiacenza. (Gadda, 2011, p. 136)

Ma il cameriere se da una parte consente al cliente di manifestare il proprio potere e distinzione sociale, dall'altra opera in questo contesto opponendo una resistenza alla supremazia sociale esercitata dal cliente stesso, attraverso una parodizzazione della propria deferenza. Nonostante quest'ultima venga amplificata, fino a diventare quasi grottesca, l'interlocutore, il cliente borghese definito “manichino ossibuchivoro” da Gadda, non se ne riesce nemmeno a rendere conto, preso com'è dal suo narcisismo, impegnato nella “messa in scena” del proprio trionfo conviviale:

“Un taglio limone-seltz per il signore, sissignore! Taglio limone-seltz al signore!”. Il grido meraviglioso, fastosissimo pieno d'ossequio e d'una toccante premura, più inebriante che melode elisia di Bellini, rimbalzava di garzone in garzone, di piastrone in piastrone, locupletando di nuovi sortilegi destrogiri gli ormoni marchionici del committente; finché pervenuto alla dispensa era: “un taglio limone-seltz per quel belinone del 128!”. (*Ibid.*)

Questi due esempi (il servitore “utensile” di Grimod *vs* il cameriere attore consapevole del “teatro della convivialità” di Gadda) ci mostra con chiarezza quanto avevamo postulato all'inizio, cioè come la convivialità sia una dimensione che si costruisce sempre attraverso una reversibilità di ruoli e posizioni, che assumono senso solo se viste nella loro processualità, e non costituisca perciò mai una struttura fissata una volta per tutti: gli effetti di senso che scaturiscono da questa enunciazione collettiva sono ogni volta da valutare singolarmente.

## **Bibliografia**

Bertelli, Sergio et Giuliano Crifò (a cura), *Rituale, cerimoniale, etichetta*, 1985.

Bonnet, Jean-Claude, « Préface », Alexandre Grimod de la Reynière, *Manuel des Amphitryons*, Chartres, Menu Fretin, pp. 7-16, 2014 (1808).

Burke, Peter, *La fabbrica del Re Sole*, Milano, Il saggiaiore, 1993.

Eco, Umberto, *Lector in fabula*, Milano, Bompiani, 1979.

- Elias, Norbert, *La civiltà delle buone maniere. Le trasformazioni dei costumi nel mondo aristocratico occidentale*, Bologna, Il Mulino, 2009.
- Fabbri, Paolo, “Istruzioni e pratiche istruite”, *E/C*, [www.associazionesemiotica.it](http://www.associazionesemiotica.it), 2005.
- Fontanille, Jacques, “Ergonomia e bio-design: note semiotiche”, in Maria Pia Pozzato (a cura), *Estetica e vita quotidiana*, Milano, Lupetti, 1995.  
— “Stile e prassi enunciativa”, *Carte semiotiche. Nuova serie*, pp.11-33, 1996.
- Fontanille, Jacques e Zinna, Alessandro (a cura), *Les objets au quotidien*, Limoges, Pulim, 2002.
- Gadda, Carlo Emilio, *La cognizione del dolore*, Milano, Garzanti, 2011 (1963).
- Grimod de la Reynière, Alexandre, *Manuel des Amphitryons*, Chartres, Menu Fretin, 2014 (1808).
- Iorio, Rita Monica, “La cena Trimalchionis: quando il cibo diventa segno”, in Giovanni Manetti, Paolo Bertetti e Alessandro Prato (a cura), *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Turin, Centro Scientifico Editore, pp. 229-236, 2006.
- Landowski, Eric, *Présences de l'autre*, Paris, PUF, 1997.  
— *Rischiare nelle interazioni*, Milano, Franco Angeli, 2010.
- Lorusso, Anna Maria, “Per una semiotica delle soggettività collettive”, *Rivista Italiana di Filosofia del Linguaggio*, pp. 89-100, 2019.
- Manetti, Giovanni, Bertetti, Paolo e Prato, Alessandro (a cura), *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Turin, Centro Scientifico Editore, pp. 229-236, 2006.
- Marrone, Gianfranco, *Semiotica del gusto*, Milano-Udine, Mimesis, 2016.
- Pintori, Emiliano, “Design delle interfacce. Forme di ibridazione semiotica”, *Ocula*, n° 7, 2006.
- Pozzato, Maria Pia (a cura), *Estetica e vita quotidiana*, Milano, Lupetti, 1995.
- Rival, Ned, *Il buongustaio eccentrico. Vita e opere di A .B. L. Grimod de la Reynière*, Bra, Slow Food, 2006.
- Zinna, Alessandro, « L'objet et ses interfaces », in Jacques Fontanille et Alessandro Zinna (a cura), *Les Objets au quotidien*, Limoges, Pulim, 2005, pp. 161-192, 2005.

Pour citer cet article : Giorgio GRIGNAFFINI. « La *politesse gourmande*: regimi di interazione conviviale nei pranzi di gala della Francia di inizio Ottocento », *Actes Sémiotiques* [En ligne]. 2021, n° 124. Disponible sur : <<https://doi.org/10.25965/as.6844>> Document créé le 11/01/2021

ISSN : 2270-4957