

Alexandre Balthazar Laurent  
Grimod de la Reynière

# Grimodiana

Scritti scelti di una fondazione della Gastronomia

*a cura di*  
Arturo Martone

*vai alla scheda del libro su [www.edizioniets.com](http://www.edizioniets.com)*



Edizioni ETS

# Indice

- 9 *Nota bio-bibliografica*
- 15 *Note al Testo*
- 17 *Almanacco dei Golosi, da utilizzare come guida per una tavola eccellente*

## Capitolo 1

- 19 *I padri fondatori*
- 21 1.1 Epistola dedicatoria al Sig. d'Aigrefeuille, Procuratore generale della *Cour des aides* di Montpellier
- 22 1.2 Epistola dedicatoria al Sig. Camerani
- 24 1.3 Epistola dedicatoria alla Società dei Mercoldi
- 26 1.4 Per la morte del Dott. Gastaldy
- 31 1.5 Epistola dedicatoria allo Spirito di Vatel, maestro di cerimonie del Principe di Condé

## Capitolo 2

- 33 *La teoria*
- 35 2.1 Notizia del Libraio
- 36 2.2 Avvertenza dell'Editore
- 38 2.3.1 Principi della Golosità
- 41 2.3.2 Massime e riflessioni nutritive
- 42 2.4 Discorso di un goloso. Vantaggi della buona tavola sulle donne
- 45 2.5 Origine dei grandi Ristoratori
- 46 2.6 Su gli Anfitrioni
- 50 2.7 Effetti funesti dell'amor proprio sulla cucina
- 54 2.8 Golosi e golosità
- 56 2.9 Gli anfitrioni di campagna

- 61 2.10 La Giuria degustatoria
- 65 2.11 Alcuni doveri reciproci
- 68 2.12 Del saper vivere
- 71 2.13 Mutamenti della golosità
- 74 2.14 Discorso del Dottor R.u.i.r. in occasione  
del suo insediamento nella Giuria Degustatoria
- 76 2.15 Progressi della cucina nel XIX secolo
- 79 2.16 Elogio dello stuzzicadenti

### Capitolo 3

- 87 *La pratica*
- 89 3.1 La minestra
- 90 3.2 Un modo facile e nuovo per farsi venire l'appetito
- 93 3.3 La elettricità in rapporto alla cucina
- 95 3.4 La coltelleria e la tavola
- 97 3.5 Su le indigestioni
- 99 3.6 I cibi di Saint-Germain-en-Laye
- 102 3.7 Le rane di Riom
- 104 3.8 Cosciotto di pecora in tovagliolo
- 106 3.9 I pranzi 'ambigui'
- 109 3.10 Su i *Sommeliers*
- 112 3.11 Su le relazioni culinarie
- 115 3.12 I *coulis*
- 117 3.13 Su le riduzioni

### Capitolo 4

- 119 *Piccola cartografia della golosità*
- 121 4.1 Per una biografia della golosità
- 123 4.2 Per una geografia della golosità

### Appendice A

- 129 *Riflessioni filosofiche di uno scapolo sul piacere*
- 129 Avviso dei Librai
- 129 Avvertenza degli Editori alla terza Edizione
- 132 Risposta dell'Autore agli Editori sulla precedente Avvertenza
  
- 133 Prefazione
- 138 Introduzione
  
- 141 Sulle donne
- 147 Sui giovani

151 Sul matrimonio

157 Sullo scapolato

Appendice B

167 *Indici dell'Almanach des Gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*

181 *Postfazione* di Arturo Martone

197 *Riferimenti bibliografici*

# Nota bio-bibliografica

Grimod de la Reynière fut le plus  
gourmand des lettrés et le plus lettré  
des gourmands.

(Monselet: 1874, 55)

Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière è nato a Parigi il 29 novembre 1758<sup>1</sup>. Il padre, Laurent (1733-1793), lionese di nascita e di cultura, era dal 1753 un ufficiale delle imposte (*fermier général*), ciò che gli aveva procurato un consistente patrimonio. La madre Suzanne Françoise Élisabeth de Jarente de Sénac (1735-1815), parigina, era la sorella del noto magistrato Guillaume-Chrétien de Malesherbes (1721-1794), amico degli Enciclopedisti. Nato con una infermità alle mani, e cioè senza le dita ma con al loro posto dei monconi metacarpali, Grimod venne assistito da protesi di cui prese a servirsi speditamente ma che copriva volentieri con dei guanti. Pur a dispetto della sua giovanile professione per il celibato (1784), avrebbe sposato nel 1790 l'attrice lionese Adélaïde-Thérèse Feuchère (1768-1845) contro il volere familiare<sup>2</sup>. Morì a Villiers-sur-Orge il 25 dicembre 1837.

<sup>1</sup> Questa Nota segue da vicino, almeno per quanto attiene alla sua impostazione narrativa, il contributo bio-bibliografico offerto nel *Dictionnaire des Journalistes* (<http://dictionnaire-journalistes.gazettes18e.fr/journaliste/363-alexandre-grimod-de-la-reyniere>) che è stato comunque integrato dalle informazioni e notizie biografiche contenute nei contributi di Hoefler (1858: XXII, 102-107), Larchey (1868: 46-63), Monselet (1874: 55-167), Béarn (1930), Rival (2007), Desnoireterrs (2009), Oettinger (2014).

<sup>2</sup> Su questo episodio del matrimonio il condizionale è più che opportuno dato che se per Desnoireterrs (2009: 169), che si basa però solo su talune affermazioni di Grimod in una sua lettera del 3 settembre 1797 («Saranno domani sette anni che i nodi della stima, dell'amore e dell'imeneo mi hanno unito a una donna il cui talento mi aveva sedotto e il cui carattere mi rende felice»), non vi sarebbe alcun dubbio sulla data di esso (4 settembre 1790), per Rival (2007: 199), che cita l'esistenza di un contratto matrimoniale, il matrimonio sarebbe stato invece siglato solo il 6 giugno 1812, come a regolare più che altro da un punto di vista patrimoniale una unione che, iniziata nel 1788, avrebbe avuto seguito sino alla morte di Grimod.

La sua formazione si svolge tra gli studi giuridici, che gli giunsero attraverso Malesherbes, e dunque per parte di madre, da un lato, e il teatro, la letteratura e la gastronomia, quest'ultima in particolare per parte di padre, dall'altro, ma la seconda finì ben presto con l'aver di gran lunga la preminenza sulla prima. Già a 19 anni, infatti, iniziò una sua collaborazione col "Journal des Théâtres", e dopo la sua chiusura (1779), collaborò al "Journal Helvétique de Neufchâtel". Divenuto poi avvocato, si diede a difendere a titolo gratuito poveri e nullatenenti in lite con le imposte regie (di cui proprio suo padre era parte in causa!) e si trovò inoltre coinvolto in un conflitto verso la sua stessa categoria per aver difeso un letterato, tal Sig. Duchosal, contro il più noto poeta Ange-François Fariau de Saint-Ange, cosa che gli procurò la richiesta dell'Ordine degli Avvocati di radiarlo dall'albo sia per aver manipolato la memoria presentata dal suo cliente che per aver offeso in tale azione anche altri personaggi noti e meno noti, azione a cui i suoi familiari misero un freno ottenendo da un dispaccio reale (*lettre de cachet*) che il loro figlio venisse allontanato per due anni (1786-1788) dal Foro parigino e con ciò interdetto dai pubblici uffici.

Già prima di questo episodio, Grimod inizia le sue frequentazioni del mondo intellettuale, letterario e teatrale parigino, dove incontra tra altri Charles Palissot, Pierre de Beaumarchais e Nicolas Rétif de la Bretonne, a cui resterà legato da profonda amicizia per dieci anni (1782-1792). Questi nomi si ritroveranno uniti a lui anche per aver dato vita ai *Déjeuners philosophiques* (dei cui approvvigionamenti si occupava lui stesso) che ebbero corso, con cadenza bisettimanale (il mercoledì e il sabato), per almeno tre anni a partire dal 1783 (o 1784), e che sarebbero stati dedicati "unicamente a prendere caffè o tè al latte con tartine, [e in cui] talvolta vengono servite anche pietanze più consistenti; vi si conversa sino a verso le tre del pomeriggio, e poi alcuni letterati leggono passi delle loro opere, su cui ognuno dei presenti può dire ciò che ritiene opportuno"<sup>3</sup>.

Alla fine del gennaio 1783 egli invia a diciassette persone il seguente biglietto d'invito<sup>4</sup>: "Siete invitati al corteo funebre e relativa sepoltura di una bella e buona mangiata che sarà offerta dal Sig. A.B.L. Grimod de la Reynière [...]. Si farà il possibile per ricevervi secondo i vostri meriti, e, senza vantarci prima che voi ne sarete pienamente soddisfatti, osiamo assicurarvi che per quanto riguarda l'olio e il maiale non avrete di meglio da desi-

<sup>3</sup> Rétif de la Bretonne, *Les contemporaines ou Aventures des plus jolies femmes de l'âge présent*, 42 voll., Leipzig, Buschel 1780-1785 (vol. XI, p. 539).

<sup>4</sup> Secondo Lacroix gli invitati sarebbero stati invece ventidue (1875: 104).

derare. Ci si riunirà alle 21,30 per cenare alle 22,00. Siete vivamente pregati di non portarvi dietro né cani né servitori dato che la cena sarà servita da personale più che sufficiente<sup>5</sup>.

Tale cena, un vero e proprio *evento* che si sarebbe svolto nell'importante *Palais* dei La Reynière agli *Champs Élysées*, doveva costituire anche l'occasione, se non il pretesto, per far conoscere le sue *Riflessioni filosofiche di uno scapolo sul piacere* (pubblicate quasi integralmente in questo volume)<sup>6</sup>, che di fatto rappresentano anche la prima vera pubblicazione di un testo a suo nome, nel quale Grimod si espone a sostenere tesi ardite e controcorrente in quanto si presenta a pieno titolo come 'letterato' che appartiene a «quel piccolo numero di persone virtuose che restano in solitudine perché l'amore delle lettere, il gusto di una vita ritirata e lo studio della filosofia le tiene lontane dal gran mondo, rendendole inadatte alle incombenze della vita matrimoniale e ai doveri che questa comporta» (in questo vol.: 153).

Dopo il già menzionato allontanamento da Parigi, egli fa dei viaggi a Strasburgo, Colmar, Zurigo, Neuchâtel, Losanna e Lione, dove si stabilisce e dove conosce colei che sarebbe diventata sua moglie e da cui, nel 1790, ha una figlia, Adélaïde Jeanne Justine Laure, che morirà tre anni dopo.

A Lione, dove può godere del riconoscimento del nome – suo padre come già detto essendo lionese – avvia un'attività di vendita di spezie e altri prodotti per la tavola, "Grimod & compagnie", a cui cerca di dare una diffusione nazionale, ma essa avrà vita breve per una molto disinvolta gestione commerciale.

Tornato nuovamente a Parigi proprio nel corso della Rivoluzione, Grimod trascorre inizialmente un periodo di relativo isolamento dalla scena pubblica senza peraltro dismettere le sue passioni teatrali e letterarie, ma dopo qualche tempo torna anche all'attività di pubblicista, fondando *Le Censeur dramatique ou Journal des principaux théâtres de Paris et des départements*, che verrà edito per due anni (1797-1798), e pubblica in seguito *L'Alambic littéraire, ou Analyses raisonnées d'un grand nombre d'ouvrages publiés récemment* (1803).

Mettendo a profitto la sua pregressa esperienza diretta dell'arte gastronomica, unitamente alle conoscenze maturate nel corso dei suoi viaggi sia

<sup>5</sup> F.M. von Grimm, *Mémoires secrets*, vol. XXII, pp. 86-87 (11 febbraio 1783). Una descrizione più precisa in Lacroix (1875: 110-118), le cui fonti non sono però mai precisate.

<sup>6</sup> Nel resoconto di Lacroix (1875: 111), Grimod si sarebbe innamorato di una giovane attrice, peraltro presente alla cena, e in tale occasione avrebbe inteso dimostrare che «pur con tutte le follie che l'amore poteva procurargli, egli restava nondimeno un filosofo».

in Francia che fuori<sup>7</sup>, *Grimod inizia nel 1803 la pubblicazione dell'Almanach des Gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère, par un vieil amateur*, un'opera che, manifestando una continuità (1803-1810) affatto inedita nella sua attività pubblicistica, lo avrebbe consacrato, sia nel suo tempo che dopo, come *il più goloso dei letterati e il più letterato dei golosi* (Monselet: 1874, 55).

L'impegno profuso in questa pubblicazione che lo prevedeva non solo come ispiratore del progetto ma anche come instancabile organizzatore e realizzatore dei volumi, non gli impedì di collaborare nel frattempo anche al *Journal des Gourmands et des Belles ou l'Épicurien français* (1806-1807) e di pubblicare inoltre il *Manuel des Amphitryons, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison et des éléments de politesse gourmande* (1808).

Dopo la importante e impegnativa attività dedicata all'*Almanacco* l'attività pubblica ovvero pubblicistica di Grimod può dirsi di fatto conclusa. Tranne alcune sortite in pubblico che contribuirono a rinforzare la fama della sua stravaganza e/o eccentricità<sup>8</sup>, egli trascorrerà i suoi restanti venticinque anni di vita in compagnia della moglie e di alcuni *commerçants*, a lui

<sup>7</sup> Nel suo *Moins que rien* (1793), Grimod annuncia come prossimi alla pubblicazione due lavori, di fatto mai pubblicati, che avrebbero dovuto offrire un resoconto dei suoi viaggi precedenti. I titoli di tali lavori sono *Voyage dans les provinces méridionales de France* e *Essai sur le commerce en général et sur quelques commerçants en particulier*.

<sup>8</sup> Il suo più accurato biografo, Desnoiresterres (2009: 255-257), riferisce ad esempio il seguente episodio, di cui non cita però la fonte, e in cui sarebbero stati coinvolti i suoi amici e commensali più fidati: «Mme Grimod de la Reynière ha l'onore di partecipare la perdita dolorosa appena intervenuta della persona di suo marito. Le esequie avranno luogo oggi, martedì 7 luglio. Il corteo funebre partirà dalla camera ardente in rue des Champs Élysées alle quattro precise». La cronaca prosegue così: «All'improvviso, un rumore inatteso venne a interrompere il ronzio del momento: i due battenti di una porta laterale si aprirono lasciando intravedere, illuminata da mille candele, una tavola meravigliosa a capo della quale era seduto Grimod de la Reynière nella posa grave e imperturbabile di un Anfitrione tutto compreso dai suoi doveri [...]. Dopo lo stupore iniziale, il 'defunto' venne felicitato per essere stato ritrovato in ottima salute, quando invece tutti credevano di doverlo accompagnare alla sua ultima meta. Ma Grimod senz'affatto scomporsi tagliò corto: 'Signori, il pranzo è servito, vi prego di prender posto prima che esso si raffreddi'. Ognuno si mise allora a tavola e il pranzo proseguì sino a notte inoltrata. Dopo di che, l'Autore dell'*Almanacco dei Golosi*, avrebbe affermato prima di coricarsi: 'Sono sicuro adesso di aver pranzato con dei veri amici'. Tale resoconto viene riportato anche in Rival (2007: 201-202). Essendo inoltre indicato nel suddetto biglietto solo il giorno e non l'anno, Desnoiresterres lo lascia appunto imprecisato aggiungendo però che: «Non viene indicato l'anno. Ma nei primi trent'anni del secolo i soli anni in cui il 7 luglio cadesse di martedì furono quelli del 1801, 1807, 1812, 1818 e 1829. Sicché non potrebbe essere altro che il 1812 o il 1818»; Rival, invece, dà per scontato che debba trattarsi dell'anno in cui egli «[...] intorno alla metà di giugno [...], si era rinchiuso nel suo Palazzo», e cioè nel 1812.



devoti e riconoscenti per la notorietà che l'*Almanacco* aveva loro conferito, nel castello di Villiers-sur-Orge da lui acquistato nel già citato contratto del 6 giugno 1812, e dove morirà il 25 dicembre del 1837. Sua moglie sarebbe morta sette anni dopo.

Oltre alle stravaganze ed eccentricità che certamente circondarono la sua fama, resta imprescindibile il suo grande contributo alla storia della gastronomia<sup>9</sup>.

<sup>9</sup> Soprattutto con l'*Almanacco dei Golosi* Grimod avrebbe ispirato, com'è attestato in Csergo (2011), l'idea stessa della 'guida gastronomica': in particolare sia nella prima "Carta gastronomica della Francia" di Cadet de Gassicourt (1809), nel *Guide Richard du Voyageur en France* (ediz. del 1823) e sia nei *Guides de voyage Joanne* ("Guide de Paris", ediz. del 1863), un'opera che a sua volta, dal 1919, avrebbe preso il nome di *Guides Bleus* (Morlier: 2007).



## Note al Testo

### Nota editoriale

L'*Almanacco dei Golosi*, da utilizzare come guida nei modi di fare una tavola eccellente ha come titolo, per tutte le otto Annate della sua pubblicazione, quello di *Almanach des Gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, tranne che per la prima il cui titolo recita: *Almanach des Gourmands ou Calendrier nutritif, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*. Ciascuna Annata reca poi un sottotitolo differente che è stato ogni volta riportato in Appendice B come Nota a pie' di pagina subito dopo l'anno di edizione. Le Annate hanno le seguenti date di pubblicazione: I Anno, 1803; II Anno, 1805; III Anno, 1805; IV Anno, 1806; V Anno, 1807; VI Anno, 1808; VII Anno, 1810; VIII Anno, 1812. Le prime sei Annate escono a Parigi da Maradan, mentre le due ultime escono sempre a Parigi da Chaumerot. Le edizioni che, parziali o complete, si sono susseguite in Francia sono le seguenti: Grimod (1870; 1946; 1951; 1979; 1984; 1997; 2003; 2011; 2012), mentre in Italia è stata sinora pubblicata solo una piccola silloge (Grimod: 1981). Questa Edizione è stata condotta avendo presente la edizione originale (Grimod: 1803-1812), e ha tenuto conto di quella più recente (Grimod: 2012) per alcune normalizzazioni ortografiche.

Gli articoli dell'*Almanacco dei Golosi* che compongono questa Edizione seguono un criterio che è dapprima di ordine tematico (secondo i quattro Capitoli qui predisposti) e poi, e all'interno del precedente, un criterio di ordine cronologico secondo le date di pubblicazione delle varie Annate dell'*Almanacco*, che a loro volta vengono riportate in Nota, assieme alla indicazione delle pagine, all'inizio dei singoli articoli.

Le parentesi quadre, e solo queste, segnalano nel testo un intervento del Curatore. Le Note a pie' di pagina dell'Autore, degli Editori o dei Librai, sono state segnalate rispettivamente come [N.d.A., N.d.E., N.d.L.], tutte le altre Note a pie' di pagina, in quanto Note del Curatore, non sono state altrimenti segnalate.

Le edizioni qui utilizzate, riportate e/o citate, sia dell'*Almanacco dei Golo-* *si* che delle *Riflessioni filosofiche sul piacere*, quando non altrimenti segnalato, sono indicate nei *Riferimenti bibliografici* rispettivamente come: Grimod (1803-1812) e Grimod (1783).

### Nota traduttiva

Si indicano qui di seguito le scelte traduttive di alcuni termini (rubricati secondo l'ordine alfabetico del Francese) tanto ricorrenti quanto strategici per l'economia testuale complessiva:

*amphytrion*: il nome di Anfitrione è stato sempre scritto con la maiuscola designando un'attività che nel Testo assume un rango e un prestigio particolari, mentre è stato solitamente scritto con la minuscola quando occorre al plurale designando non più un'attività ma una categoria;  
*art (de la cuisine, de la gastronomie)*: arte (della cucina, della gastronomia);  
*artiste*: sia artista che artigiano;  
*convive*: commensale ma talvolta invitato;  
*cuisinier*: cuoco;  
*gourmand*: goloso;  
*gourmandise*: gola/golosità;  
*gourmet*: buongustaio<sup>1</sup>;  
*maître d'hotel*: maestro di cerimonie.

<sup>1</sup> Sarebbe stato forse preferibile, almeno in Italiano, tradurre il termine *gourmand* con quello di 'buongustaio' se non fosse che il Francese conosce, e da ben prima di Grimod, il termine *gourmet* che introduce una sfumatura, non sempre migliorativa (almeno per Grimod), rispetto a quello di *gourmand*. Dicendola molto schematicamente: se il *gourmet* ha un palato fine, esercitato o meno che sia, è solo il *gourmand* che alla raffinatezza del palato unisce un immancabile se non permanente appetito che gli consente di tenere in continuo esercizio quella raffinatezza. Inoltre, in uno degli articoli qui pubblicato (2.8) Grimod si dà a un esercizio di accurata terminologia, ponendo lungo una ideale linea di apparente continuità i termini di *glouton* ('vorace'), *goulu* ('ingordo'), *goinfre* ('mangione') e *friand* ('ghiottone') al fine di tenerli invece ben distinti e separati da quello appunto di *gourmand* al quale vengono qui attribuite, oltre a quelle già qui indicate, anche due ulteriori qualità, quella di una 'profondità di giudizio' e quella di una 'grande versatilità gustativa'. Al *gourmand*, insomma, non è dato fermarsi dinanzi ad alcuna pietanza (è attratto da ognuna di esse) ma da ciascuna, grazie alla sua avvedutezza e competenza, pretende il massimo ch'essa può e deve esprimere.