

Hospitalidade e gastronomia

Hospitality and gastronomy

Hospitalité et gastronomie

Alain Montandon ¹

Tradução e adaptação: Vander Valduga ²

Resumo: A hospitalidade é uma prática cultural que remonta à antiguidade, onde a recepção de visitantes com bebidas e refeições simboliza não apenas a saciedade, mas um ritual de partilha e respeito mútuo. Na Grécia Antiga, era uma norma social protegida por Zeus Xenios, enquanto no cristianismo se reservava um lugar para o pobre ou visitante inesperado. Mitos como o de Filêmon e Baucis destacam a importância de honrar os visitantes, independentemente da riqueza do anfitrião. A gastronomia, surgida como arte de bem alimentar, evoluiu para uma cultura rica em práticas, rituais e representações sociais. Desde a prática do brinde até a conversação à mesa, a interação durante as refeições reflete normas de convivência e socialização que enriquecem a experiência alimentar. Hoje, enquanto algumas práticas tradicionais dão lugar ao individualismo e ao fast food, a cultura do gosto e da hospitalidade ainda é promovida por meios como revistas e programas de TV, preservando a essência do convívio à mesa.

Palavras-chave: Hospitalidade, gastronomia, história, mitologia.

Résumé: L'hospitalité est une pratique culturelle remontant à l'antiquité, où accueillir les invités avec des boissons et des repas symbolise non seulement la satiété mais un rituel de partage et de respect mutuel. Dans la Grèce antique, c'était une norme sociale protégée par Zeus Xenios, tandis que dans le christianisme, on réservait une place pour le pauvre ou le visiteur inattendu. Des mythes comme celui de Philémon et Baucis soulignent l'importance d'honorer les visiteurs, indépendamment de la richesse de l'hôte. La gastronomie, apparue comme l'art de bien se nourrir, a évolué en une culture riche en pratiques, rituels et représentations sociales. De la coutume de trinquer à la conversation à table, l'interaction pendant les repas reflète des normes de convivialité et de socialisation qui enrichissent l'expérience culinaire. Aujourd'hui, alors que certaines pratiques traditionnelles cèdent la place à l'individualisme et au fast-food, la culture du goût et de l'hospitalité est encore promue par des moyens tels que les magazines et les émissions de télévision, préservant l'essence de la convivialité à table.

Mots-clés: Hospitalité, gastronomie, histoire, mythologie.

Abstract: Hospitality is a cultural practice that dates to antiquity, where welcoming guests with drinks and meals symbolizes nourishment and a ritual of sharing and mutual respect. In ancient Greece, it was a social norm protected by Zeus Xenios, while in Christianity, a place was set for the poor or unexpected visitors. Myths like Philemon and Baucis emphasize the importance of honoring visitors, regardless of the host's wealth. Gastronomy, which emerged as the art of fine dining, has evolved into a culture rich in practices, rituals, and social representations. From the custom of toasting to table conversation, the interaction during meals reflects norms of conviviality and socialization that enrich the dining experience. Today, while some traditional practices give way to individualism and fast food,

¹ Université Clermont Auvergne / Centre de Recherches sur les Littératures et la Sociopoétique. E-mail: alain.montandon@uca.fr

² Universidade Federal do Paraná - UFPR. E-mail: vandervalduga@gmail.com

the culture of taste and hospitality is still promoted through mediums like magazines and TV shows, preserving the essence of communal dining.

Keywords: Hospitality, gastronomy, history, mythology.

Introdução

Com o acolhimento que caracteriza a hospitalidade, é regra oferecer ao convidado uma bebida como sinal de boas-vindas. Quer se trate de um simples copo de água, um café ou chá, ou mesmo de uma cerveja ou de um copo de vinho, o gesto de oferecer ao outro algo para saciar simbolicamente a sua sede responde a uma exigência elementar de vida e da partilha. O segundo passo, mais essencial, é oferecer uma refeição, pois o convidado não é mais apenas alguém de passagem, mas um convidado que compartilha comida. A comensalidade, comer junto, tem um significado ritual e simbólico muito maior do que a simples satisfação de uma necessidade alimentar.

A hospitalidade, ou **xenia**³, é uma norma social importante. Os gregos consideravam receber estranhos um dever sagrado, muitas vezes protegido por Zeus Xenios, o deus dos estrangeiros e convidados. Na tradição cristã, o “lugar do pobre” é o espaço destinado a um pobre, a um estranho, a um visitante inesperado. Este costume de prever um lugar à uma pessoa, conhecida ou desconhecida, que inesperadamente baterá a porta e será calorosamente acolhida tem raízes na Antiguidade. Esta dimensão sagrada da hospitalidade é corroborada por numerosos mitos nos quais uma divindade vem à terra para testar os humanos. Teoxenia, isto é, a visita de um deus à casa de um mortal para testar a sua hospitalidade, é um tema universal encontrado não só na mitologia grega e romana, mas também em muitos contos. Depois de decidir visitar os humanos, os deuses pedem, incógnitos, hospitalidade: inicialmente são mal-recebidos, depois bem recebidos. Punem uns, recompensam outros, seja salvando-os do castigo coletivo, seja oferecendo-lhes uma recompensa (realização de um desejo). “Homens piedosos são estimados pelos deuses e aqueles que os honraram são, por sua vez, honrados.” Mostrar hospitalidade significa, para muitas culturas, honrar os deuses. À medida que se aproxima de novas paragens, Ulisses repete a mesma pergunta, que coloca em pé de igualdade o temor dos deuses e a prática da hospitalidade: “Encontrarei brutos, selvagens sem justiça, ou homens hospitaleiros que temem

³ Derivado da palavra grega "xenía" (ξενία), que significa hospitalidade. N. do T.

os deuses?” (13. 200-202).

Nestas histórias teoxénicas, a pobreza do anfitrião é realçada para sublinhar os sacrifícios feitos para honrar o visitante, a quem ele quer oferecer o melhor (ao contrário do homem rico que rejeita o convidado e será punido por isso). A história de Filemon e Baucis (nas Metamorfoses de Ovídio, VIII, 611-726) é exemplar nisso. Júpiter e Mercúrio vagueiam pela Frígia, na Pequena Ásia, sob a forma humana. Aparecem em muitas casas, pedindo um lugar para descansar, e em todas elas encontram uma porta fechada. No entanto, uma casa modesta, coberta de palha e de juncos do pântano, não os afasta; é de um velho casal, Filemon e Baucis, que os acolhe cordialmente na sua casa muito humilde. A recepção do casal é descrita, assim como os esforços da velha senhora para reacender o fogo, enquanto Filemon, com uma forquilha de duas pontas, desprende um lombo de porco fumegante de uma viga enegrecida. A mesa está posta e uma das pernas mais curtas é nivelada com um caco e a mesa é limpa com hortelã verde. Depois de uma refeição rústica, mas generosa, os deuses são reconhecidos. O que aqui recordamos é o esforço dos dois velhos que, apesar da sua grande pobreza, tudo fazem para agradar aos seus hóspedes, dando-lhes o melhor que podem. Essa generosidade será certamente recompensada, mas é paradigmática da relação entre hospitalidade e gastronomia. Trata-se, acima de tudo, de honrar o hóspede, oferecendo-lhe a fina flor da cozinha.

Figura 1 e 2 – Gravuras de Filomeno e Baucis oferecendo hospitalidade a Júpiter e Mercúrio



Fonte: Adam Elsheimer - Philemon and Baucis



Fonte: David Ryckaert – Philemon e Baucis dando hospitalidade a Júpiter e Mercúrio

Nesse sentido, a gastronomia, a arte da boa comida, remonta aos tempos mais remotos, ainda que o termo propriamente dito só tenha aparecido no poema de Joseph Berchoux, *Gastronomia ou o homem do campo à mesa* (1801), palavra que se tornou popular com a *Fisiologia do Gosto* de Brillat-Savarin em 1825: “A gastronomia é o conhecimento racional de tudo o que tem a ver com o homem enquanto ele come. Seu objetivo é garantir a sobrevivência da humanidade, fornecendo o melhor alimento possível”. A melhor comida é obviamente uma questão de gosto, e o gosto pode variar de acordo com a época, o país e a cultura e também, como Pierre Bourdieu demonstrou claramente ao estudar a distinção entre as classes sociais.

A gastronomia é uma cultura. “Ela incorpora elementos imateriais como conhecimento, práticas – saberes-fazer e rituais -, laços sociais e partilhas - resumidos na frase “humanismo da mesa”, que expressa a abertura aos outros e para outros lugares -, bem como discursos e representações. Uma imaterialidade que se concretiza na materialidade de instrumentos técnicos, produtos, pratos, livros de receitas, locais como restaurantes e objetos de cozinha e de mesa”. A gastronomia enquanto a arte de preparar pratos com sabor, envolve tanto produtos muito simples quanto produtos de luxo com ingredientes raros, caros e trabalhados de maneira complexa. A hospitalidade natural em Jean-Jacques Rousseau é satisfeita com uma tigela de morangos e um pouco de creme de leite. A gastronomia de luxo é ilustrada na época romana pelo banquete de Luculus e Trimalcion no romance *Satyricon*, de Petronio. Trimalcion oferece um banquete a seus convidados, que se distingue tanto pela quantidade e riqueza dos pratos quanto por sua qualidade e refinamento.

Rituais

Comer, saber como comer e ver-se comendo são ações e comportamentos conjugados que estão inevitavelmente associados a uma série de normas, regras e proibições, prescrições e tolerâncias. De longa data, códigos têm sido associados às práticas alimentares e, posteriormente, às “maneiras à mesa”, e esses códigos têm sido explorados em termos antropológicos (Lévi-Strauss), históricos (Flandrin), filosóficos (Grassi), sociológicos (Bourdieu) e psicossociológicos (Picard).

Um exemplo de um gesto de convivência que combina hospitalidade e gastronomia é o uso do brinde ou, em francês, “*l'art de trinquer*” (o tilintar dos copos enquanto se “aplaude”,

escreve a Baronesa Staffe). É um momento solene que significa “vínculo” e “comunhão entre os convidados”: “pelo menos por um minuto, os corações se unem para ratificar o desejo generoso formulado por um dos convivas” (Staffe). Cabe principalmente ao anfitrião propor os brindes, mas a iniciativa também pode ser tomada pelos convidados. Há uma série de regras que regem esse ritual. Portanto, quando é o convidado que toma a iniciativa, mais uma vez a hierarquia é respeitada e é privilégio da pessoa sentada ao lado da dona da casa assumir essa função.

A pessoa que está brindando se levanta, segura seu copo na altura do rosto e, curvando-se para a pessoa cuja saúde está prestes a brindar, fala e expressa seu desejo. Os outros convidados se levantam de seus assentos e aproximam seus copos. Se os homens bebem, as mulheres só podem molhar os lábios! A pessoa a quem essa honra foi concedida deve, por sua vez, responder, levantando-se e agradecendo, levantando seu copo novamente.

A origem do nome *toast*, que substituiu o francês “*santé*”, vem da Inglaterra e como sabemos, refere-se a um brinde. No passado, quando as pessoas brindavam à saúde ao final de uma refeição, elas colocavam uma crosta de torrada no copo, ou melhor, na xícara. Depois de dar a volta na mesa, a xícara, que cada convidado havia levado aos lábios, era devolvida ao primeiro a beber o licor e comer a crosta de torrada.

Esse é um costume muito antigo, alinhado ao costume de oferecer rapidamente uma bebida ao estranho que você está recebendo. É um forte sinal de hospitalidade. Quando Homero retrata Hebe derramando o néctar divino para os imortais na *Ilíada* (IV, v. 1-4) e todos os deuses convidando uns aos outros para beber e apresentando a taça uns aos outros, fica claro que o poeta está simplesmente emprestando às divindades do Olimpo um hábito que já existia na mesa grega em sua própria época. Quando Ulisses e Ajax são enviados para comer com Aquiles, ao final do banquete, Ulisses se levanta e apresenta a taça, dizendo “Salve Aquiles!” (IX, 224-225) e “Quando ambos retornaram à tenda de Agamenon, todos de pé se apressaram em apresentar-lhes a taça” (IX, 670-671).

Na *Odisseia* (XIII), Ulisses, prestes a deixar os Feácios, estava sentado no banquete de despedida quando, perto do fim, levantou-se e pegou um cálice, colocou-o na mão de Arete, esposa de Alcinos, e disse a ela: “Saudações! Seja feliz”. Desde os tempos homéricos, o costume de cumprimentar os outros durante as refeições com o cálice na mão e sempre de pé foi estabelecido.

Os romanos também estavam familiarizados com o modesto propino (uma fórmula sacramental: “desejo o melhor para nós”). O vinho era derramado em sua própria taça, levado aos lábios e, depois de tomar algumas gotas, era levado à pessoa que estava sendo homenageada para ser esvaziado, após o escravo o levava de volta ao seu senhor. Em grandes festas, tanto as taças quanto os convidados eram coroados com flores e coroas de flores. Naquela época, dizia-se que não se devia beber as taças, mas sim as coroas. As pessoas também bebiam em pequenos recipientes (*cyathes*): havia tantas *cyathes* quanto o número de letras do nome da pessoa que estava sendo brindada (se nos permitem esse anacronismo). A saúde do imperador era de praxe nas grandes refeições e era marcada com seis *cyathes* (César).

Em francês, a palavra “*trinquer*” vem da Alemanha (*trinken*), mas é considerada popular e as classes nobres não a adotam.

Sob o reinado de Luís XIV, os modos se tornaram mais solenes e perderam seu antigo caráter de familiaridade e simplicidade cordial. A prática de confraternizar enquanto se bebe, que havia se tornado desagradável, foi banida de todos os manuais de boas companhias. “O primeiro resultado dessa abolição foi criar um constrangimento e uma tristeza durante as refeições que não contribuíram em nada para melhorar a conversa ou mesmo o apetite. Muitas pessoas tímidas só voltavam a falar quando chegava a hora dos “*santés*”; era quando esperavam para se abrir e se entregar à sua alegria natural: não tendo mais esse recurso, continuavam em silêncio. No entanto, os *santés* haviam encontrado um refúgio na semana da Epifania. Esse momento foi aproveitado para renová-los, mas logo esse recurso não estava mais disponível, pois os eventos de 1793 fizeram a realeza desaparecer, mesmo à mesa” (Grimod de La Reynière).

Sob o Império, a *santé* voltou à tona na hora da sobremesa. Louis-Philippe introduziu o brinde (o nome e a coisa), mas na forma de um brinde político e oratório, que transformou a mesa em uma tribuna e o salão de banquetes em uma câmara de deputados! Há também o brinde galante. Voltaire falou muito bem dele: “Os ingleses, que se encarregaram de renovar vários costumes da antiguidade, bebem em homenagem às damas. Isso é o que eles chamam de *toster*; e é um grande tema de disputa entre eles se uma mulher é *tostável* ou não; se ela é digna de ser tostada”. Como resultado, as regras para esses brindes galantes foram estabelecidas com uma pontualidade digna da Távola Redonda: por exemplo, para honrar mais a uma dama, o cavalheiro que bebia à sua saúde jogava no fogo alguma parte de sua vestimenta, uma joia, uma bugiganga

ou qualquer outro objeto pertencente a ela; imediatamente todos os outros convidados eram obrigados a seguir seu exemplo, ou seja, jogar no fogo um objeto pertencente a eles e da mesma natureza. Nada no mundo poderia desculpá-los de fazer isso; era uma questão de honra.

Mas nem tudo se resume a brindar. Nós entendemos isso. No entanto, muitos manuais de etiqueta são sensíveis à prática de bater discretamente o copo de alguém contra os dos vizinhos de mesa. É um símbolo poético, mas também um momento importante na interação, em que a investida educada se torna um discurso e até mesmo uma peça de eloquência combinada. Não é preciso dizer que a bebida para esse ritual deve ser excelente e não tolera mediocridade de forma alguma. O champanhe é o modelo.

Como escreveu Brillat-Savarin, é importante “que os convidados sejam mantidos entretidos pelos prazeres da sociedade”, porque uma refeição gastronômica (ou seja, uma refeição que oferece todos os prazeres da mesa) não se limita à ingestão de alimentos, por mais variados que sejam.

Prazeres

Em grandes banquetes, as exigências da gastronomia incluem tudo o que possa realçar os pratos: louças bonitas, um pano muito branco, copos finos e preciosos, prataria soberba e tudo o que possa tornar a refeição um espetáculo ou a cena de um sonho. Foi assim que o poeta Théophile Gautier terminou sua descrição ideal da sala de jantar durante uma refeição que o dândi do romance Fortunio oferece a seus convivas:

Para realçar essa elegância e luxo reais, deixe que os cristais, bronzes e dourados sejam banhados por uma neve de luz tão brilhante e branca que o menor detalhe se ilumine e brilhe incrivelmente, uma torrente de luz fosca que não deixa espaço para sombra além da parte de baixo da mesa, uma atmosfera deslumbrante repleta de íris e raios prismáticos.

Durante as refeições, as regras de boas maneiras gradualmente incutiram um senso de autocontrole e distância. Em vez de atacar a comida com gula, precisamos nos distanciar um pouco e ser pacientes, retardando o momento e passando de uma oralidade material e gananciosa para uma oralidade sublimada, a da palavra falada. Falar em vez de devorar, conversar ajuda a evitar a precipitação com os pratos. É isso que o famoso aforismo de Brillat-Savarin ilustra: “Os

animais se alimentam; o homem come; somente o homem de espírito sabe como comer”.

Nos séculos XVII e XVIII, os vários tratados insistiam nas coisas que deveriam ser ditas e nas coisas que não deveriam ser ditas durante uma refeição, como o de Courtin que menciona em sua obra *Novo tratado sobre civilidade que é praticada na França entre pessoas honestas* (1671). Se é, por exemplo, “indelicado pedir você mesmo algo que está na mesa, sobretudo se for alguma iguaria”, é também “indelicado pedir o melhor pedaço”, por outro lado privilegiamos o convidado das melhores peças que Courtin recusa da seguinte forma:

No leitão, as melhores coisas que os apreciadores encontram são a pele e as orelhas e na lebre e no coelho, as peças mais estimadas, e que são chamadas pela raridade de peças de caçador, são levadas ao lado da cauda, o bordo, as coxas e os ombros vão atrás. Quanto ao peixe, os fornecedores mais hábeis afirmam que a cabeça, e o que mais se aproxima dela, é na maior parte sempre a melhor, o que significa que no topo de uma mesa bem arrumada, normalmente servimos a cara do peixe, que se corta em dois, como a toninha, o salmão fresco, o lúcio ou a carpa, sendo que desta última a língua é a peça mais delicada.

Quanto aos peixes que não têm espinhas, apenas um espinho que vai até ao fim, como por exemplo o peito e o linguado, servimos sempre o meio, porque é sem dúvida o melhor.

A refeição implica em um tempo social que favorece o intercâmbio à mesa e o reconhecimento de laços identitários. Por esse motivo, em todos os manuais de boas maneiras, chama-se a atenção para a escolha dos convidados, sua posição à mesa e, acima de tudo, para os prazeres da conversa. A arte de comer bem é, de fato, inseparável da arte de conversar bem. Grimod de la Reynière cita um velho e sábio ditado: “As peças cacarejadas parecem melhores”, diz um antigo provérbio. A conversa, que faz parte do prazer de comer, é um sinal de oralidade controlada. A conversa deve ser leve, agradável e espirituosa, porque uma refeição deve ser cheia de animação, brincadeira e alegria. Já em 1530, em seu tratado sobre a civilidade nas crianças, Erasmo de Roterdã observou que “nada deve ser dito à mesa que possa perturbar a alegria”. Mas uma conversa de verdade não consiste em alinhar chavões convencionais, estereótipos e clichês comuns; pelo contrário, trata-se de mostrar sagacidade, réplica e invenção, de modo que os comensais compartilhem uma sensação geral de empolgação e o prazer das trocas espirituosas. A ligação entre comidas e palavras é feita por meio do paladar, tanto literal quanto

figurativamente⁴.

É ao mesmo tempo uma especificidade francesa, tal como era a conversa do Antigo Regime, evocar tradicionalmente os alimentos terrenos como se fossem alimentos espirituais. Isto porque o prato fala, há um discurso dos pratos e uma linguagem dos pratos. “Nada mais francês, neste sentido, falar à mesa... da mesa, num jogo reflexivo e metadiscursivo que nunca se esgota: o que comemos, o que comíamos, o que comeremos, alimenta a conversa incansável à mesa” (Boutaud, 2001, p. 188).

Se a conversa parece ser um elemento essencial da festa, Roland Barthes pensa com razão que “A conversa é, de certa forma, a lei que mantém o prazer culinário longe de qualquer risco psicótico e mantém o gourmand numa racionalidade saudável: falando - conversando - enquanto come, o conviva se afirma e se protege de toda fuga subjetiva, pelo imaginário do discurso⁵”.

Além da natureza multissensorial da refeição, que favorece os vários sentidos - a visão por meio da decoração, a audição e o olfato -, devemos acrescentar também a nomenclatura dos pratos, que desempenha um papel importante na vontade de saborear. O imaginário da mesa é inconcebível sem o poder evocativo das palavras usadas na culinária, que os donos de restaurantes não deixaram de usar na elaboração de seus cardápios. Sabemos como a linguagem dos cardápios era pomposa e hiperbólica (e às vezes ainda é), e como uma retórica de jargão culinário pode ser vista como a marca registrada da alta cozinha, combinando termos herméticos e metáforas poéticas.

A dificuldade de falar sobre as coisas do paladar e de explicar o indescritível leva a um florescimento de imagens e metáforas cheias de sabor. Diremos que um vinho tem corpo, que é macio, que é como um menino Jesus de roupa de veludo, que suas fragrâncias são florais (rosa, lilás, jasmim, cravo violeta), que evoca frutas (pêssego, framboesa, amêndoa, damasco, frutas vermelhas), folhas secas, resina, húmus, barriga de lebre e assim por diante. Todos esses são

⁴ O que Nicolas Gédoyne explica em suas Reflexões sobre o Gosto quando escreve: “Assim como distinguirei o doce do amargo, se tiver um paladar bem-disposto, da mesma forma, se tiver bom senso e razão, saborearei a fala sensata tão necessariamente quanto verei a luz do dia, abrirei os olhos em plena luz do dia.

⁵ Mas Erasmo já justificava essa necessidade: “É bom que uma conversa variada coloque alguns intervalos na continuidade da refeição. Muitas pessoas bebem e comem sem respirar, não porque estejam com fome ou sede, mas porque não conseguem ficar paradas; elas precisam coçar a cabeça, palitar os dentes, gesticular com as mãos, brandir as facas, tossir, cheirar e cuspir. Tudo isso vem de um constrangimento bobo e dá a impressão de um tipo de loucura. Você tem que passar o tempo ouvindo o que as outras pessoas estão dizendo, se não tiver a oportunidade de falar” (Barthes, 1995, p. 283).

termos que, devido às suas conotações culturais, muitas vezes não podem ser traduzidos.

Falar à mesa, falando da mesa, alimenta uma conversa que, como podemos ver, não tem fim. Em outras palavras, o discurso da gastronomia se torna uma verdadeira gastronomia do discurso.

O exato oposto de uma gastronomia bem compreendida é o individualismo feroz, que, longe de compartilhar em uma comunidade, aceita comer qualquer coisa, em qualquer lugar, com qualquer pessoa. As gerações atuais estão respondendo amplamente à natureza nômade da mesa gastronômica (tudo pode ser transportado e consumido a qualquer momento), pela praticidade (tudo está pronto, precisando apenas ser reaquecido ou servido) e por preparações cada vez mais individualizadas, respondendo ao humor do momento e às necessidades imediatas de cada um. De *fast-food* a noites na TV, de cafeterias a bufês improvisados, a bandeja de refeições está substituindo a mesa, até então definida como um espaço simbólico e construído. Felizmente, a institucionalização do gosto, voltada para o público em geral por meio de revistas especializadas, guias gastronômicos, campanhas promocionais e programas de televisão, continua a conscientizar e educar as pessoas sobre os prazeres da mesa e uma cultura fundamentada na hospitalidade dos gostos.

Referências bibliográficas

BARTHES, Roland. Lecture de Brillat-Savarin. In: **Œuvres complètes**, tome IV. Paris: Seuil, 1995.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme, **Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante**. Paris: Flammarion, 1982.

BOUTAUD, Jean-Jacques. Approches sémiotiques des rituels de commensalité. In: MONTANDON, Alain (Ed.). **L'hospitalité - signes et rites**. Paris: Presses Universitaires Blaise Pascal, 2001, pp. 176-194.

BOUTAUD, Jean-Jacques. **L'imaginaire de la table: Convivialité, commensalité et communication**. L'Harmattan, 2004.

CSERGO, Julia. **Patrimoine et pot-au-feu**. Paris: Libération, 2008.

LE BORGNE, Françoise; MONTANDON, Alain. **Le souper**. Paris: Blaise Pascal (Presses universitaires), 2020.

MONTANDON, Alain (Org.). **O Livro da Hospitalidade**: Acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. Editora Senac São Paulo, 2011.

MONTANDON, Alain. “Manières de table”. In: LINOÛ, Marie Josée (Org.). **A table ! Les arts de la table dans les collections du musée Mandet (XVIIe-XIXe siècles)**. Réunion des musées nationaux, 1997, p. 21-33.

MONTANDON, Alain. **Désirs d’hospitalité**: De Homère à Kafka. PUF, 2002.

MONTANDON, Alain. **Despre ospitalitate. De la Homer la Kafka**. Institutul European (Iasi), 2015.

MONTANDON, Alain. **Elogio dell'ospitalità**: storia di un rito da Omero a Kafka. Salerno Editrice, 2004.

MONTANDON, Alain. Taste as an Aesthetic Sense. In: MICHAELS, Axel; WULF, Christop (Eds.). **Exploring the Senses**. Índia: Routledge, 2017. p. 176-186.

Artigo recebido em: 30 de julho de 2024.

Traduzido em: 13 de outubro de 2024.

Avaliado em: 18 de outubro de 2024.

Aprovado em: 27 de outubro de 2024.