

Hospitalité et gastronomie

Hospitalidade e gastronomia

Hospitality and gastronomy

Alain Montandon ¹

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-clé: Hospitalité, gastronomie, histoire, mythologie.

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.

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, 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.

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

1 Introduction

Avec l'accueil qui caractérise l'hospitalité, il est de règle d'offrir à l'hôte en signe de bienvenue une boisson. Qu'il s'agisse d'un simple verre d'eau, un café ou un thé, ou encore une bière ou un verre de vin, le geste d'offrir à l'autre de quoi symboliquement le désaltérer répond à une exigence élémentaire de la vie et du partage. La seconde étape, plus essentielle, est d'offrir un repas, car l'hôte est ainsi non plus seulement quelqu'un de passage éphémère, mais un invité à partager de la nourriture. La commensalité, le manger ensemble a une signification rituelle et symbolique bien supérieure à la simple satisfaction d'un besoin alimentaire.

L'hospitalité, ou *xenia*, est une norme sociale importante. Les Grecs considéraient l'accueil des étrangers comme un devoir sacré, souvent protégé par Zeus Xenios, le dieu des étrangers et des hôtes. Dans la tradition chrétienne, la « place du pauvre » est le couvert mis pour un pauvre, l'étranger, le visiteur inattendu. Cette coutume de prévoir un couvert supplémentaire pour la personne, connue ou inconnue, qui viendrait sonner à la porte à l'improviste et que l'on accueillerait chaleureusement trouve ses racines dans l'Antiquité. Cette dimension sacrée de l'hospitalité est corroborée par de nombreux mythes dans lesquels une divinité vient sur terre pour éprouver les humains. La théoxénie, c'est-à-dire la visite d'un dieu dans la maison de mortels pour tester leur hospitalité est un thème universel que l'on rencontre non seulement dans la mythologie grecque et romaine, mais aussi dans de nombreux contes. Après la décision de visiter les humains, les dieux demandent, incognito, l'hospitalité : ils sont d'abord mal reçus, puis bien accueillis. Ils punissent les uns, récompensent les autres, soit en les sauvant d'une punition collective, soit en leur offrant une récompense (accomplissement d'un vœu). "Les hommes pieux sont chéris des dieux et ceux qui les ont honorés sont à leur tour honorés." Faire acte d'hospitalité, c'est en effet pour de nombreuses cultures honorer les dieux. Ulysse ne cesse de répéter, quand il aborde de nouveaux rivages, la même question qui place sur un plan équivalent la crainte des dieux et la pratique de l'hospitalité : "Vais-je trouver des brutes, des sauvages sans justice, ou des hommes hospitaliers, craignant les dieux ?" (13. 200-202).

Dans ces histoires théoxéniques, la pauvreté de l'hôte qui accueille est mise en relief pour mieux souligner les sacrifices faits pour honorer le visiteur auquel il veut donner ce qu'il a de meilleur (à l'inverse du riche qui repousse l'hôte et sera châtié pour cela). L'histoire de Philémon et Baucis (dans les *Métamorphoses* d'Ovide (VIII, 611-726) est en cela exemplaire. Jupiter et

Mercure se promènent en Phrygie, dans la petite Asie, sous forme humaine. Ils se présentent dans de nombreuses maisons, demandant un asile où se reposer, et trouvent partout porte close. Une cependant, modeste, couverte de chaume et de roseaux des marais, ne les repousse pas ; c'est un vieux couple, Philémon et Baucis, qui leur offre un accueil cordial dans leur très humble demeure. Est décrit alors l'accueil du vieux couple, les efforts de la vieille femme pour ranimer le feu tandis que Philémon, avec une fourche à deux dents, décroche un dos enfumé de porc, suspendu à une poutre noircie. On met la table et on égalise par un tesson un des pieds plus court, et on l'essuie avec des menthes vertes. Après un repas champêtre, rustique mais généreux, les dieux se font reconnaître. Ce que nous retenons ici, sont les efforts des deux vieux qui en dépit de leur grande misère font tout ce qu'ils peuvent pour satisfaire leurs hôtes en leur donnant le meilleur de ce qu'ils peuvent avoir. Cette générosité sera certes récompensée, mais elle est paradigmatique de la relation entre hospitalité et gastronomie. Il s'agit avant tout d'honorer son hôte en lui offrant la fine fleur de la cuisine. En ce sens, la gastronomie, l'art de la bonne chère, remonte aux temps les plus anciens, même si le terme lui-même n'apparaît vraiment qu'avec le poème de Joseph Berchoux, *Gastronomie ou l'homme des champs à table* (1801), mot devenu populaire avec la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin en 1825 : « La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible ». La meilleure est évidemment une affaire de goût et le goût peut varier suivant les époques, les pays et les cultures et aussi, comme l'a bien montré Pierre Bourdieu en étudiant la distinction suivant les classes sociales.

Figure 1 et 2 - Gravures de Philomène et Baucis offrant l'hospitalité à Jupiter et Mercure



Source: Adam Elsheimer



Source: David Ryckaert

La gastronomie est une culture. « Elle intègre des données immatérielles comme des savoirs, des pratiques — savoir-faire et rituels —, du lien social et du partage — résumés par la formule « humanisme de la table » où se dit l'ouverture à l'autre et à l'ailleurs —, des discours et des représentations. Immatérialité qui s'incarne dans la matérialité des instruments techniques, des produits, des mets, des livres de recettes, des lieux comme les restaurants, des objets de la cuisine et de la table ». La gastronomie étant l'art de préparer les plats avec goût concerne aussi bien des produits fort simples que des produits de luxe avec des ingrédients rares, chers et travaillés de façon complexe. L'hospitalité naturelle chez un Jean-Jacques Rousseau se satisfait d'un bol de fraises avec de la bonne crème. La gastronomie de luxe est illustrée à l'époque romaine par Luculus et le festin de Trimalcion dans le roman de Pétrone, le *Satyricon*. Trimalcion offre un banquet à ses hôtes, qui se distingue tant par la quantité des plats, leur richesse que leur qualité et leur raffinement.

2 Rituels

Manger, savoir manger, se voir manger, sont autant d'activités conjuguées, de conduites, inévitablement associées à un cortège de normes, de règles et d'interdits, de prescriptions et de tolérances. Depuis des temps immémoriaux des codes se sont attachés aux pratiques alimentaires puis aux "manières de table", offertes à tous les éclairages, anthropologique (Lévi-Strauss),

historique (Flandrin), philosophique (Grassi), sociologique (Bourdieu) ou psycho-sociologique (Picard).

Un exemple de geste convivial qui associe accueil et gastronomie est l'usage du toast ou en français l'art de trinquer ("entrechoquement des verres en portant une "santé" écrit la baronne Staffe). Il s'agit d'un moment solennel qui signifie le "reliement" et la « communion entre les convives » : "au moins pour une minute, les cœurs s'unissent pour ratifier le souhait généreux formulé par l'un des convives" (Staffe). C'est d'abord à celui qui reçoit de proposer les toasts, mais l'initiative peut également appartenir aux invités. Toute une série de règles régit ce rituel. Ainsi lorsque c'est l'invité qui a l'initiative, là encore la hiérarchie est respectée et c'est le privilège de celui qui est placé à côté de la maîtresse de maison à qui revient ce rôle.

Celui qui porte un toast se lève, en tenant son verre à la hauteur de son visage et, s'inclinant vers celui dont il va porter la santé, parle et formule son souhait. Les autres convives se soulèvent de leurs sièges et approchent leurs verres les uns des autres. Si les hommes boivent, les femmes peuvent mouiller seulement leurs lèvres ! Celui à qui on a fait cet honneur doit à son tour riposter, il se lève et remercie en levant à nouveau son verre.

L'origine du nom de toast qui a remplacé le français "santé" vient d'Angleterre où il désigne comme on le sait une rôtie. C'est qu'autrefois lorsque l'on portait une santé à la fin des repas, on mettait une croûte de pain rôtie (toast) dans son verre ou plutôt dans sa tasse. Après avoir fait le tour de la table, la tasse que chaque convive avait portée à ses lèvres, revenait au premier qui buvait la liqueur et mangeait la croûte rôtie.

Cet usage est fort ancien et répond à l'usage de donner rapidement à boire à l'étranger que l'on accueille. C'est un signe fort de l'hospitalité. Quand Homère dans l'Iliade (IV, v. 1-4) nous représente Hébé versant aux immortels le divin nectar et tous ces dieux s'invitant à boire et se présentant la coupe les uns aux autres, il est certain que le poète ne fait que prêter aux divinités de l'Olympe une habitude existant déjà de son temps à la table des Grecs. Lors du repas d'Ulysse et d'Ajax envoyés près d'Achille, à la fin du festin Ulysse se lève et présente la coupe en disant "Salut Achille !" (IX, 224-225) et "Quand l'un et l'autre sont rentrés dans la tente d'Agamemnon, chacun debout s'empresse de leur présenter la coupe" (IX, 670-671).

Dans l'Odyssée (XIII), Ulysse sur le point de quitter les Phéaciens, étant assis au banquet d'adieux, se lève vers la fin et prenant une coupe la met dans la main d'Arété, épouse d'Alcinos et lui dit : "Je vous salue ! Soyez heureuse". Dès l'époque homérique existait donc la coutume de

se saluer dans les repas, la coupe à la main et toujours debout.

Les Romains aussi connaissaient le modeste propino (une formule sacramentelle : "je souhaite que nous nous portions bien"). On versait du vin dans sa propre coupe, on la portait à ses lèvres et après en avoir pris quelques gouttes on la faisait porter à celui qu'on honorait pour qu'il la vide et l'esclave la rapportait ensuite à son maître. Dans les grands festins les coupes comme les convives étaient couronnées de fleurs et de couronnes. On disait alors non pas boire les coupes, mais boire les couronnes. On buvait aussi dans de petites tasses (cyathes) : il y avait autant de cyathes qu'il y avait de lettres dans le nom de la personne toasté (si l'on peut se permettre cet anachronisme). La santé de l'empereur était de rigueur dans les grands repas et était marquée de six cyathes (Caesar).

En français, le mot « trinquer » est un mot venu d'Allemagne (trinken) mais il est tenu pour populaire et les classes nobles ne l'adoptent pas.

Sous Louis XIV les mœurs sont plus solennelles et perdent de leur antique caractère de familiarité et de simplicité cordiale. L'usage de fraterniser en buvant, devenu de mauvais goût, fut proscrit de tous les manuels de bonne compagnie. "Le premier résultat de cette suppression a été de faire régner dans les repas une gêne, une tristesse, qui ne tournaient point au profit de la conversation, ni même de l'appétit. Beaucoup de gens timides ne retrouvaient leur langue qu'au moment des santés ; c'était celui qu'ils attendaient pour s'épanouir et pour se livrer à leur gaieté naturelle : n'ayant plus cette ressource, ils continuaient à garder le silence. Cependant les santés avaient trouvé un asile dans la semaine de l'Épiphanie. On saisissait cette époque pour les renouveler ; mais l'on n'eut bientôt plus cette ressource, les événements de 1793 ayant fait disparaître la royauté même à table" (Grimod de La Reynière).

Sous l'Empire, la santé fait sa réapparition au moment du dessert. Louis-Philippe fait pénétrer le toast (le nom et la chose), mais sous forme de toast politique et oratoire, qui transforme la table en tribune et la salle du festin en chambre des députés ! Il existe aussi le toast galant. Voltaire en parle avec éloge : "Les Anglais qui se sont piqués de renouveler plusieurs coutumes de l'antiquité, boivent à l'honneur des dames. C'est ce qu'ils appellent toster; et c'est parmi eux un grand sujet de dispute si une femme est tostable ou non; si elle est digne qu'on la toste". Il s'ensuit qu'on fixe les règles de ces toast galants avec une ponctualité digne de la Table-Ronde : par exemple, pour faire plus d'honneur à une dame, le gentleman qui buvait à sa santé jetait au feu quelque partie de sa parure, un bijou, un colifichet, enfin un objet quelconque lui appartenant

; aussitôt tous les autres convives étaient obligés de suivre son exemple, c'est-à-dire de jeter au feu un objet leur appartenant et de même nature. Rien au monde ne pouvait les en dispenser ; c'était affaire d'honneur.

Mais il ne s'agit pas de trinquer à tout va. On l'a compris. Il n'empêche que bon nombre de manuels de savoir-vivre sont sensibles à l'usage de choquer son verre sans bruit contre ceux des voisins de table. Il y a là un symbole plein de poésie, mais aussi un moment fort de l'interaction où l'assaut de politesse devient discours et même morceau d'éloquence convenu. Il va sans dire que la boisson pour un tel rituel doit être excellente et ne souffre nullement la médiocrité. Le champagne en est le parangon.

Il importe "que les convives soient retenus par les agréments de la société » écrivait Brillat-Savarin, car le repas gastronomique (c'est-à-dire offrant tous les plaisirs de la table) ne se limite pas à l'ingestion de nourriture, aussi choisie soit-elle.

3 Plaisirs

Dans les grands festins les exigences de la gastronomie touchent tout ce qui peut mettre en valeur les plats : une belle vaisselle, une nape bien blanche, des verres fins et précieux, une superbe argenterie et tout ce qui peut faire du repas un spectacle ou l'écran d'un rêve. Ainsi le poète Théophile Gautier terminait-il la description idéale de la salle à manger lors d'un repas que le dandy dans le roman *Fortunio* offre à ses convives :

Pour rehausser cette élégance et ce luxe tout royal, faites tomber sur ces cristaux, ces bronzes, ces dorures, une neige de lumière d'une si vive blancheur que le moindre détail s'illumine et flamboie étrangement, un torrent de clarté mate qui ne laisse à l'ombre d'autre place que le dessous de la table, une atmosphère éblouissante traversée d'iris et de rayons prismatiques.

Lors du repas, les règles de savoir-vivre ont imprimé progressivement des conduites de maîtrise de soi et de tenue à distance. Au lieu de se jeter sur la nourriture avec glotonnerie, il faut mettre de la distance, de la patience, retarder le moment et passer d'une oralité matérielle, avide à une oralité sublimée, celle de la parole. Parler en place de dévorer, converser permet d'éviter toute précipitation sur les plats. C'est ce qu'illustre le célèbre aphorisme de Brillat-Savarin : « Les animaux se repaissent ; l'homme mange ; l'homme d'esprit seul sait manger. »

Au XVII^e et au XVIII^e siècles, les différents traités insistent sur les choses qu'il convient de dire et celle qu'il ne faut pas proférer lors du repas, comme celui de Courtin qui évoque dans son ouvrage *Nouveau traité de la civilité qui se pratique en France parmi les honnêtes gens* (1671). S'il est par exemple « incivile de demander soi-même de quelque chose qui est sur la table, particulièrement si c'est quelque friandise », de même de demander le meilleur morceau, en revanche on privilégie l'hôte des meilleurs morceaux que Courtin décline ainsi :

Dans un cochon de lait, ce que les friands y trouvent de meilleur, est la peau et les oreilles et dans le lièvre, le levraut et le lapin, les morceaux les plus estimés, et que l'on appelle par rareté morceaux du chasseur, se prennent aux côtés de la queue, le rable, les cuisses et les épaules vont après.

Pour ce qui est du poisson, les plus habiles traiteurs maintiennent que la tête, et ce qui en approche le plus, est en la plus grande partie toujours le meilleur, ce qui fait qu'au haut bout d'une table bien ordonnée, on sert ordinairement la hure du poisson, qui se coupe en deux, ainsi que peut être le marsouin, le saumon frais, le brochet ou la carpe, et de ce dernier la langue en est le plus délicat morceau.

Quant aux poissons qui n'ont point d'arêtes, qu'une épine qui va tout du long, comme, par exemple, la vive et la sole, on en sert toujours le milieu, parce qu'il est sans contredit le meilleur.

Le repas implique un temps social qui favorise l'échange à table et la reconnaissance de liens identitaires. Pour cette raison l'attention est-elle attirée dans tous les manuels de savoir-vivre sur le choix des convives, leur emplacement à table et plus que tout, par les agréments de la conversation. L'art de bien manger est en effet indissociable de l'art de bien converser. Grimod de la Reynière cite un ancien et sage dicton : « Les morceaux caquetés en paraissent meilleurs, dit un vieux Proverbe ». La conversation, élément du plaisir gustatif, témoigne d'une oralité maîtrisée. La conversation doit être légère, agréable à tous, spirituelle, car un repas doit être plein d'animation, d'enjouement et de gaieté. Déjà Érasme dans son traité de civilité puérile notait en 1530 qu'« il ne faut rien dire à table qui puisse troubler la gaieté ». Mais la vraie conversation ne consiste pas à aligner des banalités conventionnelles, des stéréotypes, des clichés communs, mais bien au contraire à faire preuve d'esprit, de répartie, d'invention afin que les convives partagent un émoussissement général et le plaisir d'échanges plein d'esprit. Le lien entre les mets et les mots se fait par le goût, à la fois au propre et au figuré².

² Ce qu'explique Nicolas Géroyn dans ses *Réflexions sur le goût* quand il écrit « Comme je distinguerai le doux de l'amer, si j'ai le palais bien disposé, de même, si j'ai du sens et de la raison, je goûterai un discours sensé aussi nécessairement que je verrai la lumière du jour j'ouvrirai les yeux en plein jour ».

C'est en même temps une spécificité française, tout comme l'était la conversation de l'Ancien Régime, que d'évoquer traditionnellement les nourritures terrestres comme s'il s'agissait de nourritures spirituelles. C'est que l'assiette parle, il y a un discours des plats et un langage des mets. « Rien de plus français, à cet égard, de parler à table... de la table, dans un jeu réflexif et métadiscursif jamais épuisé : ce qu'on mange, ce qu'on a mangé, ce qu'on mangera, nourrit d'inlassables propos de tables. » (Boutaud, 2001, p. 188).

Si la conversation apparaît comme un élément essentiel du festin, Roland Barthes pense à juste titre que « La conversation est en quelque sorte la loi qui garde le plaisir culinaire de tout risque psychotique et maintient le gourmand dans une saine rationalité : en parlant – en devisant – cependant qu'il mange, le convive confirme son moi et se protège de toute fuite subjective, par l'imaginaire du discours³ » (Barthes, 1992, p. 283).

À la multi-sensorialité du repas qui flatte les différents sens, la vue par le décor, l'ouïe, l'olfaction, il convient donc d'ajouter également la nomination des mets qui joue un rôle important dans la disposition à savourer. L'imaginaire de la table n'est pas concevable sans le pouvoir évocateur des mots de la cuisine que les restaurateurs n'ont pas manqué d'utiliser dans l'établissement de leurs menus. On sait combien le langage des cartes a pu être autrefois (et encore parfois aujourd'hui) ampoulé et hyperbolique et combien une rhétorique du jargon culinaire pouvait passer pour le signe de la haute gastronomie, alliant termes hermétiques et métaphores poétiques.

La difficulté de parler des choses du goût et de rendre l'indescriptible amène une floraison d'images et de métaphores pleines de saveur. D'un vin on dira qu'il a de la cuisse, qu'il est câlin, que c'est du petit Jésus en culotte de velours et que ses fragrances sont florales (rose, lilas, jasmin, œillet violette), qu'il évoque des fruits (pêche, framboise, amande, abricot, fruits rouges), des feuilles mortes, de la résine, de l'humus, du ventre de lièvre, etc. Autant de termes qui, faisant appel à des connotations culturelles, sont très souvent intraduisibles

Parler à table en parlant de la table nourrit une conversation qui, par essence, on le voit,

³ Mais Érasme déjà justifiait cette nécessité : « Il est bon qu'une conversation variée mette quelques intervalles dans la continuité du repas. Nombre de gens boivent et mangent sans reprendre haleine, non qu'ils aient faim ou soif, mais parce qu'ils ne peuvent rester sans rien faire ; il faut qu'ils se grattent la tête, qu'ils se curent les dents, qu'ils gesticulent des mains, qu'ils brandissent leur couteau, qu'ils toussent, qu'ils reniflent, qu'ils crachent. Tout cela procède d'un embarras niais et donne l'air d'une espèce de fou. Il faut passer le temps à écouter ce que disent les autres, si l'on n'a pas l'occasion de prendre la parole ».

ne peut qu'être interminable. C'est dire aussi que le discours de la gastronomie devient une véritable gastronomie du discours.

L'exact opposé d'une gastronomie bien comprise est celui de l'individualisme forcené qui loin d'un partage en communauté accepte de manger n'importe quoi, n'importe où, avec n'importe qui. À la table gastronomique, les générations actuelles répondent en large part par le nomadisme des pratiques (tout se transporte et se consomme à tout moment), par la commodité (tout est prêt, il suffit de réchauffer ou de servir), par des préparations de plus en plus individualisées, répondant à l'humeur du moment et aux besoins immédiats de chacun. De fast-food en soirée télé, de cafétéria en buffet improvisé, le plateau-repas se substitue à la table, définie jusqu'ici comme espace symbolique et construit. Heureusement l'institutionnalisation du goût, à destination du grand public par les revues spécialisées, les guides gastronomiques, les campagnes promotionnelles, les émissions de télévision continuent de sensibiliser et d'éduquer aux plaisirs de la table et à une culture fondée sur l'hospitalité des goûts.

Indications bibliographiques

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.

Avaliado em: 18 de outubro de 2024.

Aprovado em: 27 de outubro de 2024.