

Edoardo Mori

### **Il primo Accademico - Grimod de la Reynière**

La critica gastronomica ha un suo preciso fondatore. Se si esclude Archestrato di Gela, il primo di cui si abbia notizia che abbia scritto di turismo gastronomico, le altre opere letterarie sono raccolte di ricette di cuochi, dal romano Celio (230 d. C), al medievale Le Viandier de Taillevent (inizio 1300), ai nostri autori del Rinascimento Maestro Martino (c. 1460) e Bartolomeo Scappi (1570); bisogna giungere a Giacomo Castelvetro (1614) per avere un buon tratto di cucina scritto da un letterato per valorizzare l'uso delle erbe e verdure italiane.

In Francia, dove la Rivoluzione Francese ha liberato le energie della borghesia e della nuova classe politica, emerge la figura di un giurista-letterato, critico teatrale, colto, che ottiene celebrità e fortuna con il giornalismo gastronomico.

Si tratta di Alexander Grimod de la Reynière, nato nel 1778 da una ricca famiglia di appaltatori d'imposte; aveva le mani deformi il che lo costringerà a scrivere e mangiare con protesi e influirà sul suo carattere. Scriverà un suo biografo (G. Desnoiresterres, *Grimod de la Reynière et son group*, Parigi, 1877) che egli fu un viveur ad oltranza, un epicureo, un eccentrico totale, sfrontato senza freni, ma che incantava per la vivacità ed acutezza del suo spirito. Dimostrò il suo carattere durante la Rivoluzione quando, amico di Danton e Robespierre, si proclamava monarchico e fu molto prossima alla ghigliottina!

Narra un aneddoto che una volta, in una locanda di campagna si fece preparare sette tacchini arrosto solo per mangiarne la parte migliore e ciò il "boccon del prete", in francese detto "sot-l'y-laisse e cioè "sciocco chi lo lascia".

La sua filosofia era "La vita è così breve che non dovremmo guardare né troppo indietro o troppo avanti. . . meglio studiare come trovare la nostra felicità nel nostro bicchiere e nel piatto. Sua è la frase: C'è troppo vino a questo mondo per dire messa e non ce n'è abbastanza per far girare i mulini; quindi non resta che berlo.

La conversione di Grimod alla ghiottoneria avvenne dopo un suo "imprigionamento" in un convento ove l'abate si trattava molto bene! Già nel 1784 egli scriverà l'opera *Réflexions philosophiques sur le plaisir par un célibataire* e si dichiara più favorevole al cibo che alle donne "Mi propongo di pubblicare un giorno un elogio della ghiottoneria (gourmandise) in cui fornirò una topografia manducatoria della Francia perché ho sempre considerato il piacere che procura la buona carne come il primo piacere dello spirito e dei sensi. Si concorderà sul fatto che si tratta del godimento che si gusta e che si può ripetere più spesso. Si potrebbe dire altrettanto degli altri? C'è una donna tanto carina di cui si possa supporre che può valere quanto le mirabili pernici rosse della Linguadoca o delle Cevenne, quanto quei paté di oca e di anatra di Tolosa e di Strasburgo .....o quei formaggi italiani ... ?

Da alcuni anni ha creato la Società del Mercoledì in cui ogni settimana si ritrovano in 17 amici a parlare di gastronomia. Con il tempo si trasforma in

una Giuria di degustatori con il compito di giudicare gli alimenti in vendita a Parigi: in una dozzina di giurati (fra cui donne) si riunivano ogni martedì in cene molto formali e regole severe, con una sola cameriera che riceveva le comunicazioni mediante un interfono a tubo; venivano valutati cibi preparati da cuochi o inviati da ristoranti e venivano valutati alimenti acquistati dai fornitori del mercato di Parigi. Alla fine veniva redatto un vero e proprio verdetto di lode o di biasimo. La penna di Grimod era intinta nell'acido e non perdonava nessuno. Le sue "decisioni" potevano far la fortuna o la rovina dell'esaminato.

Nel 1803 inizia a pubblicare l'*Almanach des Gourmands* con queste decisioni che estende a ristoranti e fornitori di tutta la Francia. Il successo è enorme (22.000 copie in quattro anni) ed immediato e ne pubblicherà ben otto volumi, fino al 1812, quando cessa le pubblicazioni, pare per i troppi processi subiti! Nel corso dei nove anni l'*Almanach* si riempie sempre più di notizie: storia, ricette, aneddoti, consigli, lettere di lettori. Riceve informazioni da tutta Europa, progetta un internazionale dei gourmands "per far progredire attraverso la Francia e l'Europa la miglior dottrina alimentare e far progredire l'arte culinaria e fissarne le regole".

Nel 1808 pubblica il Manuale degli Anfitrioni in cui tratta dell'arte del trinciare vari animali di cui descrive le qualità culinarie, dei menù da servire nella varie occasioni e stagioni, del galateo da osservare negli inviti, nel servizio, nella disposizione dei posti. Resterà opera indiscussa di riferimento per tutto il secolo. Egli critica gli errori della cucina del suo tempo: inutile molteplicità di piatti, il loro inevitabile raffreddamento, il prevalere dell'aspetto sul gusto; codifica l'ordine delle portate che devono arrivare al momento giusto e ben calde.

Usa lo stesso stile della critica teatrale e dà alla cucina un linguaggio spettacolare; inventa nuovi criteri per i nomi dei piatti, assegna nomi di personaggi famosi, cerca assonanze erotiche, attribuisce nomi di paesi con valore simbolico.

Brillat-Savarin prende molto da lui, senza mai nominarlo, e si dirà: egli ha ereditato tutta la gloria che spettava a Grimod.

Si può ben dire che Grimod, creatore del primo club di critici della cucina, fautore della cultura culinaria, creatore della prima rivista di cucina e della prima guida di ristoranti, si meriti il titolo di primo Accademico della cucina!

Il 1800 è l'anno in cui Josep Berchoux introduce nella lingue francese la parola *Gastronomia* come titolo al suo poema in quattro canti *La Gastronomie, ou l'Homme des champs à table* e che indica la struttura della letteratura gastronomica.



<http://3lib.org/>

<http://www.cooksinfo.com/grimod-de-la-reyniere>

### **Chronology**

- 1758 -- Grimod was born into a wealthy family on 20 November 1758 in Paris. His full name was Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière.

- His father Laurent (1733 to 1792 or 1793) was a bourgeois financier; his mother, Suzanne de Jarente de Senar, was an aristocrat. His grandfather on his father's side, Antoine Gaspard Grimod de la Reynière, was a tax collector. Grimod was born with deformed hands, on which he wore artificial prostheses. Consequently, his handwriting later was very compressed. His parents lived on the Champs Élysées. They entertained a great deal, and were judged to have one of the best tables in Paris, but they kept Alexandre out of sight owing to his hands. Grimod grew up in Paris, and went to university, earning a law degree and then starting his career as an attorney. The first writing he did was as a theatre critic, for a paper he published called "Le Censeur Dramatique."

- 1775 - His father commissioned a new house, Hôtel Grimod de La Reynière, at the corner of avenue Gabriel and rue de la Bonne-Morue (now rue Boissy d'Anglas.) Built by the architect Jean-Benoît-Vincent Barré, it was decorated inside by Jean-François Peyron and the painter Charles-Louis Clérisseau (1721-1820.) Clérisseau paintings from the house are now in the Victoria and Albert Museum in London; the house itself was demolished in 1932. On the south side, the house faced the Champs-Élysées gardens. For this reason, they always gave their address as "rue Champs-Élysées"

- 1783 -- Grimod he gave a 14 course dinner which lasted all night. The invitations he sent out for it were edged in black. Another time, while his parents were away, he held a feast to mock bourgeois morals, and had a live pig (dressed up in his father's clothes) seated at the head of the table. His parents returned while the feast was underway and exploded. The amused guests spread the scandal around Paris. His parents obtained a "lettre de cachet" (an arbitrary order which could not be appealed) from the King against him, exiling him to a monastery near Nancy for over two years. While there, he ate at the table of the abbot, and became converted to gastronomy. After that, with little money from his parents, he opened a store in Lyon that sold spices, drugs and perfumes. He was there while the French revolution started in Paris in 1789, and we know that he was there still in 1790 because on 29th September of that year, he sent his mistress, Adèle Feuchère, an actress in Paris, a letter from Lyon swearing he has not been with another woman since 4 September 1788.

- 1790 - His mistress, Adèle Feuchère, has his child. Grimod is still in Lyons.

- 1792 - Alexandre returned to Paris upon the death of his father in 1792. The aftershocks of the French revolution were still underway. He reconciled with his mother, particularly because his connections helped saved her from the guillotine. He began having dinners out of his mother's house, staging them as mock funerals. Though some of the family fortune was lost during the French revolution, Grimod survived it, partly because Danton and Robespierre liked him, even though he had publicly declared himself a Royalist.
- 1803 -- Grimod had hit upon the idea of doing a food lover's almanac, and did indeed start one; it was very successful. From 1803 to 1812, he published eight volumes of L'Almanach des gourmands, one a year. The books were both food criticism and restaurant guides. As a way of doing research for the almanac, nearly every Wednesday he invited twelve friends for dinners which lasted up to five hours. During the meals, they tasted food sent to them by caterers, and judged it. Their opinions would ruin many chefs and fledgling restaurants. One restaurant he did approve of heartily was "Véry", on the Palais-Royal next to the Louvre.
- 1808 -- Grimod published the "Manual for Hosts" ("Manuel des Amphitryons"), based on material from the Almanacs published so far. It provided a guide to restaurants which were appearing for the first time in history.

François-Guillaume Dumas attempted to revive the Almanach in 1904.

## **Il gastronomo eccentrico. Vita e opere di Ab L. B. Grimod De La Reynière**



Ned Rival

0 Recensioni

Slow Food, 2007 - 288 pagine

[Le cucine del mondo. Geopolitica del gusto - Pagina 237](#)



books.google.itChristian Boudan - 2005 - 384 pagine -  
Anteprima

**Grimod de La Reynière** nel 1808 scriverà: «la scienza gastronomica è diventata di moda, tutti hanno voluto occuparsene; essa è passata dalle cucine e dalle botteghe ai saloni, alle biblioteche e persino ai teatri; e noi non disperiamo di ...

Invito a cena con aforisma. 300 citazioni e «boutade» d'autore sul ... -  
Pagina 98

books.google.itRoberta Deiana - 2011 - 130 pagine - Anteprima

**Grimod de la Reynière**, Almanach des Gourmandes (1804) Per chi lo desidera, è a disposizione una serie di aforismi su salse, spezie e condimenti. Chiunque troverà qualcosa di suo gusto! Senza aglio, non mi importerebbe di vivere.

of combination of the Guide Michelin, or Zagat, (anonymously, presumably for the same reason as critics are today) and Anthony Bourdain, the book reviewed Paris restaurants and celebrated all that is good and great and at times excessive in French cuisine. [Turducken](#)? Please. A

Sot-l'y-laisse

---

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Sot-l'y-laisse>