BRILLAT-SAVARIN EN TRADUCTION ROUMAINE

Muguraş Constantinescu, "Ştefan cel Mare" University of Suceava

*«Etant donné qu'il existe **des séries indéfinies de saveurs simples** qui peuvent se modifier par leur adjonction réciproque en tout nombre et en toute quantité, il faudrait **une langue nouvelle** pour exprimer tous ces effets et des montagnes d'in-folio pour les définir. »* (c'est nous qui soulignons).

(*Physiologie du goût*, Anthelme Brillat-Savarin)

Abstract : What we aim at in our communication is to reflect on the translation strategies used to translate food and cookery vocabulary from French into Romanian while taking into account their cultural dimension as well as their local specificity.

Our corpus of study is made up of a book which lays the foundation of gastronomical discourse, a somewhat atypical book, half way between theory and literature, which is La Physiologie du goût by Brillat-Savarin.

This fundamental work facilitates a double exploratory analysis: on the one hand, an analysis of the gastronomical terms proper and, on the other hand, a second level analysis which envisages the inherent spectacular and savory metalanguage used by the author. The book also allows for a distinction and comparison between specialised terms and terms used in everyday speech, their interchangeability which refreshes and fosters the gastronomical and metagastronomical discourse.

The strategies the translator uses in order to render this cohabitation and harmonisation of term and word, of first level discourse and second level discourse prove to be difficult enough to lead to the right translation.

Keywords: (meta)gastronomical discourse, term, word, translation strategies.

Introduction :

Nous nous proposons dans ce qui suit une réflexion sur les difficiles stratégies de traduction du lexique de la nourriture et de la cuisine, en prenant en compte leur charge culturelle et leur spécificité locale qui les situent souvent dans la zone de l'intraduisible. Notre corpus d'étude est constitué d'un texte atypique, théorique et littéraire, à la fois, par ses nombreuses anecdotes et digressions ; il s'agit de l'ouvrage fondateur de la gastronomie *Physiologie du goût* (1825) de Brillat-Savarin (1755-1826), qui permet une double exploration du langage

BDD-V1631 © 2015 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 14:56:09 UTC)

gastronomique et du métalangage afférent, spectaculaire et non moins savoureux chez l'auteur qui a proposé au public de sonsiècle des « méditations » sur la gastronomie.
Vu que l'ouvrage du fondateur de la gastronomie en tant que science/art spécifique a une ouverture encyclopédique, nous mettrons aussi en valeur ses réflexions sur la manière de traduire. Le gastronome se montre assez sévère envers les traducteurs en affirmant que : « Aussi, dans tous les sujets qui admettent la profondeur et l'énergie, nos traducteurs ne font-ils que des copies pâles et décolorées. » (41). Ce commentaire, (excessif, sans doute) nous intéresse particulièrement comme vision sur le traduire car provenant d'une personnalité à qui la gastronomie doit un renouvellement complet de statut.

Sur Brillat-Savarin et la gastronomie :

Le désir d'Anthelme Brillat-Savarin de donner à la gastronomie le statut et la reconnaissance d'une science à travers son ouvrage de référence *Physiologie du goût* a éveillé l'intérêt des gens de lettres roumains dès la première moitié du XIX^{e} siècle, en conduisant à sa traduction fragmentaire dès 1842. Un silence traduisant de plus de cent quarante ans s'est installé entre cette traduction-introduction et la retraduction de 1988 ; comme on va le voir, chacune de ses deux versions roumaines est marquée par l'esprit de son époque, localisant, dans le premier cas, modernisant, dans le dernier.
On le sait bien, l'ambition d'un savoir encyclopédique, facilitée par la connaissance de quelques langues étrangères, ses voyages et séjours dans différents espaces culturels - France, Suisse, Hollande, Angleterre, États Unis - ont donné à Brillat-Savarin une ouverture d'esprit, qui lui a permis de placer sa physiologie du goût dans un large contexte. Comme il l'avoue lui-même, il a pour but « quelque chose de mieux [à faire] que les livres de cuisine » (39) et cela à l'aide de plusieurs sciences – physique, chimie, physiologie – et avec « un peu d'érudition ». Malgré l'aspect scientifique, le plaisir reste essentiel car le savant gastronome veut considérer « le plaisir de la table sous tous ses rapports » (39), dont « la santé », « le bonheur », « les affaires » (39)[1].
Lorsqu'il souligne que son ouvrage est « mieux » qu'un livre de cuisine, il envisage les aspects théorique, historique et même philosophique de la gastronomie, dénombrés par le sous-titre, *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes.* L'aspect professionnel et scientifique est renforcé par les destinataires spécialisés du livre, « gastronomes parisiens » et non pas un large public tandis que, symétriquement, le destinateur appartient au monde scientifique, étant professeur et membre de plusieurs sociétés savantes. Cet aspect professionnel de l'ouvrage se voit aussi par le nombre de termes, censés être spécifiques et définitoires pour la gastronomie, qu'il propose, en valorisant avec fraîcheur et inventivité son érudition.
Cette ouverture d'esprit et « une curiosité louable » (39) expliquent les quelques réflexions de l'auteur sur la langue, la manière de l'enrichir et même sur la traduction, qui nous intéressent

[1]Partout dans cet article les citations de Brillat-Savarin renvoient à Brillat-Savarin, Anthelme, Barthes, Roland (avec une lecture de), *Physiologie du goût*, Hermann, Paris, 1975.

BDD-V1631 © 2015 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 14:56:09 UTC)

justement dans la perspective d'une analyse comparative de l'original et ses versions roumaines. Lire et traduire Brillat-Savarin suppose également connaître sa conception sur la langue, le style, la traduction, sa volonté d'encyclopédisme, comprendre sa « gourmandise » de mots rares ou « étrangement savants » (Barthes, 1975 :18), nommés « termes » de nos jours et adressés au public averti, pour les opposer aux « mots » de la langue courante et adressés au large public.

L'horizon linguistique est donné à l'auteur par la connaissance de plusieurs langues et un bagage lexical placé sous le signe de la diversité : « Je connais, plus ou moins bien, cinq langues vivantes, ce qui m'a fait un répertoire immense de mots de toutes livrées » (41)

La familiarité avec les langues et un regard comparatif entre elles le conduit vers des solutions d'enrichissement lexical encore contestées à l'époque et à une mise en sourdine de l'orgueil national : « Je suis intimement persuadé que la langue française dont je me sers est comparativement pauvre. Que faire dans cet état ? Emprunter ou voler. » (41)

Pour lui l'emprunt est lié, même si ironiquement, à la traduction : « Quand j'ai besoin d'une expression, et que je ne la trouve pas dans la case française, je prends dans la case voisine, et de là, pour le lecteur, la *nécessité de me traduire ou de me deviner* : c'est son destin. » (41)

En fait, il n'y a pas de différence réelle entre emprunt et vol sur le plan linguistique, mais il s'agit plutôt de faire la comparaison entre l'attitude conservatrice de la part des contemporains et celle « très moderne » et téméraire de l'auteur (Barthes, 1975 : 17) : « On aura une idée de mon audace quand on saura que j'appelle *volante* (de l'espagnol) tout homme que j'envoie faire une commission » (41, souligné par l'auteur)

Malgré ses lectures solides et une bonne formation classiques, Brillat-Savarin est un esprit ouvert, quelque peu révolutionnaire pour son époque qui se laisse tenter, en égale mesure, par les néologismes et par les archaïsmes, qu'il prend plaisir à exhumer dans la langue ancienne et qu'il transforme en termes gastronomiques ou métagastronomiques : « Je suis donc du parti des *néologues* et même des *romantiques* ; ces derniers découvrent les trésors cachés ; les autres sont comme les navigateurs qui vont chercher au loin les provisions dont on a besoin. » (41, souligné par l'auteur)

Sa modernité est plus manifeste encore dans ses idées sur les solutions d'expression d'une langue, emprunt ou création, solutions qu'il va pratiquer, comme on va le voir, avec plaisir, car il en a la « langue gourmande » (Barthes, 1975 : 18) : « Les peuples du Nord, et surtout les Anglais, ont sur nous, à cet égard, un immense avantage ; le génie n'y est jamais gêné par l'expression ; *il crée ou emprunte*[2] (41).

Ces quelques idées de Brillat-Savarin nous servent de préambule à notre analyse comparée entre original et traduction de la *Physiologie du goût.*

Lire, savourer et traduire Brillat-Savarin :

La traduction des « Aphorismes du professeur », publiée par Mihail Kogalniceanu dans *Almanahul de învăţătură şi petrecere* (Almanach d'instruction et divertissement) en 1842 montre une tendance à la localisation, attitude courante à l'époque dans l'espace roumain mais,

[2]Partout dans les citations de l'original et des traductions, sauf mention particulière, c'est nous qui soulignons.

BDD-V1631 © 2015 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 14:56:09 UTC)

également, dans l'Occident. L'écrivain et homme politique roumain, intéressé lui-même par la gastronomie (il écrit avec Negruzzi un livre de cuisine[3]) interprète un peu le titre, le rend plus explicite, car pour celui qui se vente d'avoir introduit l'art culinaire en Moldavie, il devient « Aforisme pentru cei ce iubesc a mînca bine » (Aphorismes pour ceux qui aiment bien manger). Une bonne preuve de localisation est que l'aphorisme numéro XIV – « Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil » – est rendu en roumain avec deux modifications importantes : « *O masă* fără *mezelicuri* este ca o femeie căreia'i lipseşte un ochiu » (1842 : 22). La première est la substitution du terme « masă » (repas) à celui de « dessert », car dans l'espace roumain de l'époque le dessert est constitué de mets sucrés - « zaharicale » - et l'absence du fromage à la fin du déjeuner n'était pas un fait inacceptable mais courant et normal. La deuxième modification concerne la substitution du terme exprimant le « comestible »[4] préféré des Français – le fromage - par celui préféré des Roumains, à l'époque, - les « mezelicuri ». Ce terme d'origine turque, entré en roumain dès le XVII[e] siècle (Net, 1988, 12), signifie entrées froides et frugales qui précèdent le plat principal, chaud, et éveillent l'appétit.

Dans le même esprit localisant, le traducteur parle du devoir du maître de la maison d'assurer aux conviés non pas des « liqueurs de premiers choix » (38), comme le voulait le gastronome français mais « vutca » « de cea mai bună calitate » (1842 : 22) [vodka de la meilleure qualité]. Vraisemblablement[5], le mot roumain, d'origine polonaise signifie depuis le XVII[e] siècle, une eau-de-vie assez forte mais on lui connaît aussi le sens plus ancien de boisson sucrée et aromatisée.

Malgré cette tendance localisante, dominante à l'époque, la traduction du jeune érudit roumain est nuancée et élaborée. Lorsqu'il doit traduire dans le sixième aphorisme le terme clef « gourmandise », sans équivalent précis en roumain, il commence par le rendre par « lăcomie » (gloutonnerie) mais continue par une périphrase explicitante, absente dans l'original, en corrigeant et atténuant le premier terme proposé car il dit : « Lăcomia sau mai drept iubirea de a mînca bine » (*idem*, 21), (la gloutonnerie ou mieux dit le plaisir de bien manger ». D'ailleurs ni aujourd'hui ce terme spécifique à la culture française n'a pas trouvé un bon équivalent en roumain, car le terme « gurmanderia », proposée par la traductrice de 1988 ne s'est pas imposé ; comme Brillat-Savarin l'avait lui-même prévu et conseillé :

> La *gourmandise*, telle que le professeur l'a caractérisé dans cet article, n'a pas de nom qu'en français ; elle ne peut être désigné ni par le mot latin *gula*, ni par l'anglais *gluttony*, ni par l'allemand *lüsternheit* ; nous conseillons donc à ceux qui serait tentés de traduire ce livre instructif de conserver le substantif et de changer seulement l'article ; c'est ce que tous les peuples ont fait pour la coquetterie et tout ce qui s'y apporte. (103)

A plusieurs reprises, il procède par des ajouts et des incrémentialisations qui rendent le texte traduit plus clair : ainsi pour rendre l'unité « soin personnel » qui caractérise l'attitude du

[3] Mihail Kogălniceanu, Costache Negruzzi, *200 de reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti*,[Iaşi, 1841] Dacia, Cluj, 1973.
[4]Avec le mot employé par le Professeur.
[5] Selon le http://dexonline.ro/definitie/vutca, le terme renvoie à une boisson forte; selon Scriban le terme renvoie à une boisson sucrée.

BDD-V1631 © 2015 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 14:56:09 UTC)

véritable hôte envers ses invités, le traducteur l'explicite-t-il et reformule : « se îngrijeşte chiar în persoană » (il prend soin lui-même personnellement) (1942 : 22). Pour rendre le plus court des aphorismes du professeur – « On devient cuisinier ; mais on naît rôtisseur » -, Kogalniceanu ne réprime pas son penchant à l'explicitation et le rend plus long : « *Prin silinţă cineva se poate face bucătar*; dar fripturarul se naşte. » (par diligence quelqu'un peut devenir cuisinier) (*ibidem*). En échange, il n'hésite pas à « créer » le terme « fripturar » pour rendre celui de « rôtisseur », terme qui n'a pas résisté en roumain, ce qui embarrasse la traductrice du XX^{e} siècle qui préfère le traduire par « gratargiu » (1988 : 25), mot récent et familier, avec des connotations péjoratives.

Comme il a fait ses études en France, des traces du français se glissent dans sa traduction comme le vocable « affront » (écrit avec deux f comme dans une citation) (22) par lequel il rend l'unité « le manque d'égards » (38) dans le dix-septième aphorisme.

L'intérêt du futur premier ministre et diplomate pour la gastronomie n'est pas du seul ordre de l'amusement ou de la gourmandise mais fait partie de sa vision sur la civilisation. Kogălniceanu a soutenu l'idée éclairée que l'instruction (dont celle culinaire) peut contribuer à la civilisation du peuple et s'est considéré lui-même un pionnier dans l'art culinaire en Moldavie. La plupart des deux cents recettes proposées avec son ami dans leur livre qui comprend aussi des conseils pour les affaires domestiques sont d'inspiration française et des termes français y sont gardés tels quels ou adaptés à la phonétique roumaine (pui au cotton, supa frantuzeasca, budinca cu soto, bezele, blamanje, sufle, consome). Cela montre que l'intérêt du traducteur pour l'ouvrage de Savarin, renforcé par son séjour d'études en France, agrémenté par des échanges gastronomiques (il apprend à ses amis français des recettes de confiture roumaine) a laissé des traces dans son œuvre littéraire et dans celle d'instruction et de civilisation qu'il a entreprises en homme éclairé de son époque.

Rendre Brillat-Savarin pour le public contemporain :

Si la personnalité forte de Kogalniceanu couvre plusieurs domaines, nous connaissons peu de choses sur la traductrice de la *Physiologie du goût* de 1988, Doina Paşca Harsanyi. Comme vraisemblablement elle soutient sa thèse de doctorat en 2001, à l'époque de la publication du livre traduit elle est jeune, peut-être même débutante. Sa vision sur la traduction va vers une modernisation du style et lexique si nuancé de l'auteur ; son attention envers le lecteur moderne la conduit, souvent, vers le sacrifice des mots rares, néologiques ou créatifs de l'auteur. Elle ne semble pas avoir le plaisir de l'esculence des mots, comme l'a son auteur, ni son audace, ni son inventivité.

Voyons quelques exemples dans ce sens. Pour rendre l'aphorisme numéro X - « Ceux qui s'indigèrent ou qui s'enivrent ne savent ni boire ni manger » (37) la traductrice procède à une dilution des termes et dit : « Cei care fac indigestie sau se îmbata *nu se pricep* nici la mâncare, nici la băutură » (25). Le sens des termes « savoir boire » est dilué par le rendu « a se pricepe la » (s'y connaître) car on enlève ainsi toute idée de savoir et savoir-faire, ce qui nous fait croire que la traduction littérale que nous proposons - « nu ştiu nici să bea nici să mănânce » - sert

BDD-V1631 © 2015 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 14:56:09 UTC)

mieux l'original. C'est d'ailleurs le type de solution adoptée par Kogalniceanu qui traduit « nu ştiu nici a mînca, nici a bea », en utilisant l'infinitif, selon, sans doute, l'usage de son temps.
L'aphorisme XII, « L'ordre des boissons est des plus tempérées aux plus fumeuses et aux plus parfumées » (38), pose des problèmes à la traductrice par le terme « fumeux », ayant dans ce contexte le sens de « capiteux » ; elle le traduit par « compliqué », qui ne contraste pas avec « tempéré », comme chez son auteur : « Ordinea băuturilor este de la cele mai moderate la cele mai *complicate* si mai aromate. » (25) ; nous pensons que le mot le plus adéquat serait ici « tari » (qui enivre, monte à la tête). Ce mot/terme a gêné aussi le traducteur de 1842 qui a préféré le rendre par « spumoase » (22) (mousseuses).
Dans l'aphorisme XIII, le professeur de gastronomie explique pourquoi ne pas changer de vin est une hérésie : « après le troisième verre, le meilleur vin n'éveille plus *qu'une sensation obtuse.* » (38). La solution de traduction est assez étonnante « si dupa al treilea pahar chiar cel mai bun vin nu mai stîrneste decît o *senzaţie tocită* » (25) (sensation émoussée). Nous proposons le terme « sărăcăciosă » ayant le sens de « pauvre », « médiocre ». Embarrassé par le même vocable, Kogalniceaunu a préféré recourir à une incrémentialisation et a dit : « sensaţie proastă şi obicinuită » (sensation médiocre et commune).
Doina Paşca Harsanyi procède parfois par report pour des termes très spécifiques à la gastronomie et ayant la marque de Brillat-Savarin, ce qui constitue une solution adéquate : elle garde « arrière-goût » mais l'accompagne d'une parenthèse explicitante (55), parfois le terme « sapide » (47, 51), rendu ailleurs par des équivalences neutralisante (39) ; « gourmet » (59), jouit aussi de ce régime citationnel, tout comme « osmazomă », « fisipede », adaptés phonétiqument (77, 96). A cela s'ajoutent les termes en latin, anglais, espagnol, que l'auteur français cite avec un vrai plaisir de langue.
Quelques mots de mets difficile à traduire reportés sont déplacés en notes : « pot au feu », « potage », « blanc manger » (79) « friture » (132).
Les stratégies de la traductrice sont décevantes pour deux termes clefs, que l'auteur de la *Physiologie* emploie de façon systématique et qui accomplissent bien son désir de « scientificité », notamment *sapide* et *esculent.*
Dans l'unité à valeur stratégique dans le texte, « Le goût par lequel nous apprécions tout ce qui est *sapide ou esculent* : » (43) les deux termes spécifiques sont neutralisés et aplatis par les équivalents roumains pour « saveur » et « succulent » : « Gustul datorită căruia luăm seama la tot ce are *savoaresau suculenţă* : » (39). « Esculence » est rendu tantôt par « suculenţă », tantôt par une périphrase, le point maximal de l'épanouissement du goût – punctul maxim de dezvoltare a gustului (59, 65). Les deux termes sont rares et le *Trésor de la langue française* les illustrent précisément par des citations de l'écrivain qui nous préoccupe et qui a provoqué par son style l'admiration d'un Balzac et, de nos jours, d'un Barthes. Ainsi, par exemple, à l'entrée « esculence », on trouve : subst. fém. Rare. Qualité d'un aliment propre à la consommation et à la dégustation. (Quasi)synon. succulence, saveur. « C'est la gastronomie qui fixe le point d'esculence de chaque substance alimentaire; car toutes ne sont pas présentables dans les mêmes circonstances (BRILLAT-SAV., Physiol. goût, 1825, p. 55)

BDD-V1631 © 2015 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 14:56:09 UTC)

En ce qui concerne le terme « sapide », adjectif avec le sens « qui a du goût, de la saveur. » et antonyme de « fade », « insipide », Savarin lui-même traduit ce terme pour son lecteur par une périphrase explicitante : « Car si on demande ce qu'on entend par corps sapide, on répond que c'est tout corps soluble et propre à être absorbé par l'organe du goût » (50). Comme le français et le roumain sont des langues d'origine latine, la solution du report avec adaptation phonétique - « sapid », « esculent » -, aurait mieux rendu service à l'auteur qui se vante avoir « un répertoire immense de mots de toutes livrées ».

Un autre mot, vieux et rare, qui aurait mérité un report par adaptation phonétique est le « génésique » ou amour physique (43) rendu en roumain par « simţul genitor » (39) et non pas par « genesic », ce qui ne permet pas au lecteur roumain d'apprécier le plaisir de l'écrivain-gastronome d' « exhumer » des mots de sa propre langue.

Avec ironie et un grain de ludicité, Brillat-Savarin remarque son penchant à bavarder: « On pourrait bien me reprocher encore que je laisse quelquefois trop courir ma plume, et que, quand je conte, je tombe un peu dans la *garrulité* (40). Ce dernier terme qui renvoie au au cri du geai a un équivalent roumain dans un registre familier « ca o gaita » qui permet d'évoquer le même oiseau mais en faisant perdre l'allure savante du terme, exhumé, sans doute, du latin. De façon étonnante, la traductrice change de registre et dit « cam bat cîmpii » (battre la campagne) (34), mais sacrifie toute allusion à l'oiseau bavard ; nous proposons soit « ca o gaiţă » dans le registre familier, soit « ma las pradă volubilităţii », (je me laisse aller à la volubilité) pour le registre soutenu. Un autre exemple d'autoironie, est la création du terme « gastrophore » et « gastrophorie » pour parler de ceux qui ont un ventre proéminent, sont donc « porteurs d'un gros ventre » et dont il fait partie, terme rendu par une solution littérale et juste dans ce contexte, « gastrofor », respectivement, « gastroforie ».

Un dernier exemple porte sur un terme sans équivalent en roumain – arrière-bouche - et l'incrémentialisation proposée par la traductrice - « dans la partie arrière de la bouche » - est une solution acceptable ; l'unité « *L'odoration* qui s'opère dans *l'arrière-bouche* » (48) est traduite par : « *Adulmecarea* care se produce *în partea dinapoi a gurii* » (49) (48). En revanche, rendre l'« odoration » par « adulmecare » c'est sacrifier le registre soutenu, le terme scientifique par l'emploi d'un mot courant et enlever quelque chose de l'ambition de l'auteur de donner à la gastronomie sa noblesse théorique.

Conclusion

A titre de conclusions, nous retenons que la solution de la dernière traductrice en date de Brillat-Savarin vers le roumain de moderniser le texte de son auteur est, dans une certaine mesure, justifiée et le respect du principe qu'il faut traduire pour un public contemporain est juste. Mais recourir à des termes pâles, neutres ou explicatifs, lorsque le contexte est suffisamment éclairant et lorsqu'on a affaire à un auteur qui regrette lui-même la pauvreté de sa langue dans ce domaine et propose plusieurs solutions pour y remédier signifie lui enlever la « profondeur et l'énergie » d'expression qu'il évoque et envisage lui-même.

BDD-V1631 © 2015 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 14:56:09 UTC)

Si c'est correct et raisonnable de traduire « pour » son public, ce n'est ni correct ni raisonnable de traduire « contre » son auteur, en lui enlevant sa marque spécifique et dont il se réclame avec fierté. En revenant à l'idée d'un lexique « spectaculaire » qui caractérise l'auteur français, nous pensons que par certaines solutions de la traductrice, ce dernier est atténué, assagi, bref, « dé-spectacularisé ».

En échange, Kogalniceanu semble avoir compris et surtout savourer l'écriture de son auteur et l'a rendue de façon nuancée, savoureuse et parfois inventive, tout en s'incrivant dans la tendance à la localisation de son époque.

D'une façon ou d'une autre, les versions roumaines, plus ou moins justes, de l'ouvrage fondateur et fondamental de Brillat-Savarin pour le langage gastronomique et métagastronomique montre que le traducteur par sa version dans une autre langue doit contribuer lui aussi à la quête et à la création de cette « langue nouvelle », apte à faire sentir les « mille séries de saveurs », projetée et proposée par Brillat-Savarin.

BIBLIOGRAPHY :

Barthes, Roland, « Lecture de Brillat-Savarin », Brillat-Savarin, Anthelme, Barthes, Roland (avec une lecture de), *Physiologie du goût*, Hermann, Paris, 1975, pp. 7-31.

Brillat-Savarin, Anthelme, Pasca Harsanyi, Doina, (traducere de), *Fiziologia gustului*, Editura Meridiane, Bucureşti, 1988, 429 p.

Brillat-Savarin, Anthelme, Barthes, Roland (avec une lecture de), *Physiologie du goût*, Hermann, Paris, 1975.

Grigorescu, Dan, prefaţă la Brillat-Savarin, *Fiziologia gustului*, Editura Meridiane, Bucureşti, 1988, p. 5-22

Kogălniceanu, Mihail, « Aforisme pentru cei ce iubesc a mînca bine », *inAlmanahul de învăţătură şi petrecere*, Iaşi,1842.

Kogălniceanu, Mihail, Negruzzi, Costache, *200 de reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti*, Iaşi, 1841 Dacia, Cluj, 1973.

Net, Mariana, *Cărţile de bucate româneşti. Un studiu de mentalităţi*. Bucureşti : Editura Academiei, 1998, 12p.

Net, Mariana, „Gatit (Gastronomie şi mentalităţi), in *Şocurile cotodianului*, Ideea europeana, col: Istoria mentalităţilor, Bucureşti, pp. 157- 176.

Zaciu, Mircea, Prefaţă, *200 de reţete cercate de bucate, prăjituri şi alte trebi gospodăreşti*, Iaşi, 1841 Dacia, Cluj, 1973, pp. 5-19.

BDD-V1631 © 2015 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.34 (2026-11-13 14:56:09 UTC)