

**À la table des idées : gastronomie, mémoire et identités
en partage.**

***Delicatesse cu spirit și savoare. Identități culturale și culinare
de Crina-Magdalena Zărnescu***
Cluj-Napoca, Casa Cărții de Știință, 2024, 141 p.

● ● ●

Book Review

Nadia-Flaviana ALBESCU

University of Alba Iulia, Romania

Queen Marie Arts College, Alba Iulia

E-mail: nadiaflavianaalbescu@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-8058-6433>

Abstract

*This review offers a critical reading of *Delicatesse cu spirit și savoare. Identități culturale și culinare* [Delights of the Mind and Taste. Culinary and Cultural Identities] by Crina-Magdalena Zărnescu, highlighting how the author constructs a hybrid space at the intersection of gastronomy, memory, and cultural identity. The work stands out for its unclassifiable nature, combining essay, travel narrative, and cultural reflection.*

Through a symbolic table bringing together major figures of European and world culture, the book develops a polyphonic intellectual dialogue in which taste becomes a means of knowledge and exchange. The analysis emphasizes the transformation of gastronomy into a « philosophy of taste », following Brillat-Savarin, as well as the central role of memory and conviviality.

The review also examines the structure of the book, based on the interplay between gastronomic experiences and participation in international conferences, and underlines its rich intertextuality. It concludes that the work redefines the shared

meal as a space of reflection, identity, and cultural dialogue in the contemporary world.

Keywords : gastronomy, memory, cultural identity, conviviality, interculturality

Avec son récent ouvrage, *Delicatesse cu spirit și savoare. Identități culturale și culinare*, Crina-Magdalena Zărnescu¹ propose un ouvrage difficile à rattacher à un genre unique. Situé à la croisée de l'essai culturel, du récit de voyage intellectuel et de la méditation gastronomique, le volume relève d'une forme de *gastrosophie culturelle* où les pratiques alimentaires deviennent un prisme d'observation des identités, des mémoires et des échanges interculturels. La notion de *gastrosophie*² (Onfray, 2011 : 14), remise en circulation dans la pensée contemporaine par des

¹ Maître de conférences, docteur ès lettres, à la Faculté de Théologie, Lettres, Arts et Histoire du Centre universitaire de Pitești, elle entretient un lien profond avec l'espace culturel français et, plus largement, avec la culture universelle. Cette affinité se reflète dans ses ouvrages et ses études consacrés à la traductologie, à l'histoire de la culture et à la littérature françaises.

auteurs tels que Michel Onfray, trouve ici une expression originale, orientée moins vers l'hédonisme philosophique que vers l'exploration des identités culturelles et des médiations interculturelles.

Cette orientation prolonge, sous une forme nouvelle, les préoccupations déjà présentes dans les travaux antérieurs de l'auteure consacrés à la littérature, à l'éducation et aux mécanismes de la transmission culturelle.

Conçu comme une invitation à une table imaginaire, le livre séduit dès ses premières pages par la subtilité de son dispositif. Loin de se réduire à une célébration de l'art culinaire, l'ouvrage construit un espace hybride où se rencontrent littérature, gastronomie et anthropologie culturelle. Autour de cette table symbolique se déploie une véritable polyphonie culturelle. S'y rencontrent, réels ou convoqués de manière imaginaire, des esprits aussi divers que François Rabelais, Michel Onfray, Marguerite Yourcenar, mais aussi Cincinat Pavelescu ou Radu Anton Roman, sans oublier des figures comme Ernest Hemingway ou Truman Capote. Cette constellation d'invités, réunis dans un esprit de convivialité, donne lieu à un dialogue fécond où se croisent mythes gastronomiques, réflexions esthétiques et méditations sur la condition humaine. Loin d'alourdir le texte, cette densité référentielle en constitue au contraire l'un des charmes majeurs, nourrissant une écriture à la fois érudite et ludique.

L'ouvrage est construit à partir d'expériences vécues lors de colloques et de rencontres scientifiques organisés dans différents espaces culturels – de Cerisy-la-Salle à Hammamet, de Macerata et Ankara à Cluj-Napoca ou Bucarest. Toutefois, ces déplacements ne constituent pas un simple cadre narratif. Ils deviennent l'occasion d'examiner la manière dont les pratiques culinaires accompagnent les échanges intellectuels et participent à la construction d'une mémoire culturelle partagée.

Dans le sillage de la *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, l'auteure s'intéresse moins à la

gastronomie comme technique ou comme art qu'à ses dimensions symboliques et anthropologiques en opérant un déplacement subtil vers une véritable « philosophie du goût », où l'expérience culinaire se transforme en voie d'accès à la compréhension du monde, à l'intersection de la sensibilité, de la culture et de la réflexion identitaire.

Le repas apparaît ainsi comme un espace privilégié de sociabilité, de dialogue et de négociation des identités. À travers une série de rencontres réelles ou imaginaires réunissant écrivains, philosophes et figures marquantes de la culture européenne, le livre met en scène une forme de conversation transhistorique où les idées circulent à travers les saveurs, les souvenirs et les récits.

L'un des aspects les plus intéressants du volume réside dans l'articulation constante entre expérience sensible et réflexion intellectuelle. À Cerisy, haut lieu de la vie intellectuelle européenne, où se sont rencontrées certaines des figures majeures de la littérature et de la philosophie françaises, l'existentialisme d'Albert Camus entre en résonance, de manière inattendue mais profondément suggestive, avec le raffinement d'un canard aux cerises. Cette juxtaposition ne relève nullement d'un jeu gratuit, elle construit une véritable cohabitation symbolique entre idée et goût, entre abstraction et matérialité. (p.77)

L'itinéraire se poursuit vers d'autres espaces où la convivialité se double d'une interrogation sur le monde contemporain. À Hammamet, notamment, l'un des épisodes les plus marquants, la réflexion sur l'identité et l'altérité s'inscrit dans une scénographie presque cosmique. Entre désert et mer, sous un ciel saturé d'étoiles, le repas – autour d'un agneau à la gargoulette – devient une expérience quasi-totale, où le sensoriel et le culturel se fondent dans une même intensité. (p.107)

Le retour vers l'espace roumain enrichit encore cette réflexion. Les colloques de Cluj-

Napoca et de Bucarest ouvrent un champ de méditation où s'entrecroisent des questions majeures – identité, conflits, déséquilibres du monde contemporain – toujours traversées par une attention constante au goût et à l'expérience sensible. La cuisine roumaine y est ainsi envisagée ici comme un palimpseste de strates culturelles, traitée avec une ironie mesurée et une forme de tendresse analytique, tandis que les paysages transylvains, notamment ceux des monts Apuseni, confèrent au texte une tonalité presque orchestrale.

Le texte navigue avec aisance entre essai, récit de voyage et méditation culturelle, porté par une écriture souple et modulable. L'ironie, tantôt légère, tantôt plus mordante, s'associe à une grande acuité du regard, tandis que le plaisir de l'évocation irrigue constamment le discours. En 141 pages, *Délices de l'esprit et du goût* compose une mosaïque riche d'idées, d'images et de saveurs, relevant d'une forme d'alchimie culturelle au sens évoqué par Marguerite Yourcenar (p.139), agrémentée de quelques recettes, parfois originales.

Si la composition de l'ouvrage peut sembler éclatée au premier abord, son unité profonde repose sur une logique mémorielle et sensorielle qui organise lieux, saveurs et rencontres selon le modèle de la réminiscence proustienne. La gastronomie devient ainsi un langage permettant d'articuler expérience individuelle et mémoire collective, quotidien et culture, local et universel. Par son attention aux phénomènes de transmission culturelle, aux constructions identitaires et aux formes de convivialité qui accompagnent les échanges intellectuels, l'auteure du livre *Délices de l'esprit et du goût* rejoint plusieurs axes de réflexion particulièrement présents dans la revue HEROS. Le volume montre avec finesse que les pratiques alimentaires constituent non seulement un patrimoine culturel, mais également un espace privilégié de production du sens et de mise en relation des individus et des communautés.

Au terme de la lecture, l'invitation de l'auteure acquiert une portée à la fois esthétique et

existentielle : elle appelle à ralentir, à réapprendre la conversation et la saveur dans un monde dominé par la vitesse et l'insensibilité. L'ouvrage apparaît moins comme un livre sur la gastronomie que comme une réflexion sur les formes culturelles du vivre-ensemble. En faisant du repas un lieu de mémoire, de dialogue et de partage, Crina-Magdalena Zărnescu invite son lecteur à considérer le goût comme une voie d'accès à la compréhension des cultures et des identités contemporaines. Ainsi, le lecteur cesse d'être un simple témoin pour devenir un véritable convive, prolongeant naturellement cette expérience bien au-delà des pages du livre, dans la durée intime de la mémoire et du goût.

BIBLIOGRAPHIE

[1] Michel Onfray, « Confession d'un gastrosophe », in *Philosophie Magazine*, nr.50, Juin/ 2011, p.14.