

image not found or type unknown



Un festín en palabras

Jean François Revel

Fecha de publicación:
01/11/1980

Sello Editorial:
Tusquets Editores

Contacto de prensa

Nombre: Delia Louzán

Teléfono: 93 492 81 57

Email:
delia@tusquets-
editores.es

Nombre: Natalia Gil

Teléfono: 93 492 81 36

Email:
nataliagil@tusquets-
editores.es

La literatura sobre el **arte de la cocina** es casi tan antigua como la cocina misma. El título de este libro, por ejemplo, proviene de una frase de Ateneo, autor griego que, en el siglo III, dio cuenta de todos los conocimientos y todos los «chismes» de la Antigüedad sobre, entre otros temas, la gastronomía y los gastrónomos. Sin embargo, no es fácil hacerse una idea precisa, palpable, concreta, de las cocinas del pasado. Pongamos por caso : ¿qué gusto tenían los vinos que bebían César u Horacio ? ¿Qué sabor tenían los estofados en la Edad media o los *pâtés* que comía el glotón Rabelais ?

Este libro resurge hoy, en una edición enteramente **revisada** y muy **ampliada** por el propio **Revel**, en la misma colección, también totalmente **renovada**, que lo vio nacer en 1980.

Hace dieciséis años, **Un festín en palabras** fue, de hecho, todo un festín para quienes, al menos en España, aún desconocían el papel primordial de la **gastronomía** —y de su historia— en la tradición cultural de cada país. Hoy en día, **Un festín en palabras**, en su nueva versión, reaparece, pues, como todo un **clásico** en el género.

Los tratados de cocina destinados a los profesionales son con frecuencia oscuros y poco detallados para los profanos de nuestra época. Mucho más elocuentes resultan los testimonios espontáneos de los comensales que transcribieron sus experiencias palatales y culinarias en libros de memorias, correspondencias, novelas y obras de teatro. Por lo tanto, **Revel** nos invita aquí a seguirle en un **paseo literario por dos mil quinientos años de recuerdos gastronómicos**, desde la Atenas de Pericles hasta la *nouvelle cuisine*, pasando por la Roma imperial, la Edad media europea, el descubrimiento del Nuevo Mundo, al que tantos ingredientes culinarios debemos, la Italia de los Médicis, la Francia de Luis XIV o la del siglo XIX, sin olvidar las cocinas del terruño y las tradiciones populares.

Jean François Revel

Jean-François Revel nació en 1924 en Marsella, donde se doctoró en filosofía. Publicó el primero de sus **veintiocho libros de ensayo** en 1957, entre los que destacan *Pourquoi des philosophes*, *La tentation totalitaire*, *Comment les démocraties finissent*, *Le terrorisme contre la démocratie* y, traducidos a nuestra lengua, *El conocimiento inútil*, *Las ideas de nuestro tiempo* y *El renacimiento democrático*, todos ellos rodeados de polémicas y controversias. Fue redactor jefe de las páginas literarias de *France-Observateur*, consejero literario de editoriales; fundador y director en los años sesenta de una ya mítica colección, *Libertés*; sucesivamente editorialista literario y político, director, miembro del consejo de administración y del comité editorial de la revista *L'Express*; y por fin cronista en la revista *Point* y en *Europe I*.