

Fausto Arrighi

# Al Ristorante come a Teatro

manuale di comportamento  
per cuochi, camerieri, ristoratori  
e un po' anche per clienti

MARETTI  
EDITORE

con i contributi di  
Massimo Bottura & Niko Romito

COLLANA  
Food and wine

A CHI SI RIVOLGE  
Cuochi, camerieri, ristoratori,  
clienti ristorazione della stellata

LINGUA Italiano  
PAGINE 124  
FORMATO 14,8 × 21 cm  
RILEGATURA Filo refe  
COPERTINA Rigida  
ISBN 978-88-9397-099-0  
PREZZO 24€

## Al Ristorante come a Teatro

manuale di comportamento  
per cuochi, camerieri, ristoratori  
e un po' anche per clienti

con i contributi di

**Massimo Bottura & Niko Romito**

L'autore di questa pubblicazione dedicata al mondo della ristorazione (più o meno alta), non si è limitato alla descrizione dei ruoli e alle modalità del servizio ma è voluto andare oltre, dividendo le varie fasi del lavoro in procedure, e immaginando la tavola e il ristorante come un Teatro, con tanto di palcoscenico e spettatori.

Dalla semplicità accattivante all'eleganza formale, le tappe sono tante e variegate, analizzate con minuzia e simpatia descrittiva davvero inusuale per i libri di genere, e con la capacità da parte dello stesso Arrighi di elaborare una visione lavorativa globale (dalla composizione delle brigate all'accoglienza dell'ospite passando per l'elaborazione del menu) atta ad aiutare tutti gli attori della ristorazione contemporanea (cuochi, camerieri e ristoratori) e loro fruitori.

Infine:

consigli su modi, maniere e comportamenti per renderlo ancor più a suo agio e perfettamente in accordo con ogni teatro (gioco di parole per situazione) voglia o debba vivere e gustare.

### AUTORE

Fausto Arrighi,  
già Direttore  
Guida Michelin Italia

### Biografia

Dal 1977 al 2005 ispettore della Guida Michelin Italia, poi, fino al 2012, Direttore della stessa.



9 788893 970990

**MARETTI**  
EDITORE

[www.marettimanfredi.it](http://www.marettimanfredi.it)

<b>IX</b>	<b>Prefazione</b> <i>Massimo Bottura</i>
<b>XI</b>	<b>Nota dell'editore</b> <i>Manfredi Nicolò Maretti</i>
<b>XIII</b>	<b>Premessa</b>
<b>XV</b>	<b>Introduzione</b> <i>Niko Romito</i>
	CAP. I
<b>19</b>	<b>Un po' di storia e non solo</b>
	CAP. II
<b>23</b>	<b>Le brigate di sala e cucina</b>
	CAP. III
<b>25</b>	<b>La brigata di sala</b>
	CAP. IV
<b>37</b>	<b>La brigata di cucina</b>
	CAP. V
<b>47</b>	<b>Il servizio in sala</b>
	CAP. VI
<b>51</b>	<b>La mise en place</b>
	CAP. VII
<b>57</b>	<b>La divisa</b>
	CAP. VIII
<b>59</b>	<b>Ultimi preparativi... Il Briefing</b>
	CAP. IX
<b>63</b>	<b>Che lo spettacolo abbia inizio!</b>
	CAP. X
<b>65</b>	<b>L'importanza dell'accoglienza</b>

	CAP. XI
<b>69</b>	<b>La comanda</b>
	CAP. XII
<b>73</b>	<b>La seduta</b>
	CAP. XIII
<b>77</b>	<b>Il servizio al tavolo</b>
	CAP. XIV
<b>81</b>	<b>Altre regole del servizio</b>
	CAP. XV
<b>87</b>	<b>L'attenzione "al e del" cliente</b>
	CAP. XVI
<b>93</b>	<b>Il menu</b>
	CAP. XVII
<b>99</b>	<b>Il cliente</b>
	CAP. XVIII
<b>109</b>	<b>Il gusto</b>
	CAP. XIX
<b>115</b>	<b>Ricordi e non solo</b>
	CAP. XX
<b>123</b>	<b>E ora concludo</b>
<b>125</b>	<b>Ringraziamenti</b>
<b>127</b>	<b>Biografia</b>



9 788893 970990

**MARETTI**  
EDITORE

[www.marettimanfredi.it](http://www.marettimanfredi.it)

Oggi i ristoranti sono raffinatissimi locali con pochi coperti dove il genio culinario degli chef si esprime in maniera personalizzata: i piatti spesso sono capolavori di tecnica e ricerca, tavolozze colorate che accontentano non solo il palato, ma si sforzano di stimolare tutti i sensi a volte dimenticando che il ristorante deve dare un piacere intrinseco all'ospite senza andare verso un protagonismo esagerato dello chef.

Chiudo questo capitolo con un aforisma di Brillat-Savarin, uno dei padri della grande cucina francese che nella sua opera madre *Fisiologia del gusto* scrisse che:

*La gastronomia ci sostiene dalla culla alla tomba, aumenta le delizie dell'amore e la confidenza dell'amicizia, disarma l'odio, agevola gli affari e ci offre, nel breve corso della vita, la sola gioia che, non essendo seguita da stanchezza, ci riposa da tutte le altre.*

## Le brigate di sala e cucina

Entriamo ora nello specifico delle due brigate di sala e cucina per capirne nei dettagli le figure professionali, i ruoli e gli aspetti tecnici che la loro professione impone.

Ma prima qualche cenno storico: quando nasce la struttura delle brigate di sala e di cucina? Per rispondere a questa domanda dobbiamo tornare in Francia e più precisamente alla fine dell'Ottocento quando Auguste Escoffier stabilisce una struttura delle brigate del ristorante con una logica quasi militaresca.

In effetti il termine brigata delinea un carattere decisamente rigido e autoritario e prevede la classica gerarchia piramidale con dei responsabili ai vertici e, a scalare verso i livelli più bassi, i vari sottoposti con ruoli ovviamente specializzati in base ai compiti a loro attribuiti.

La sala ha mantenuto nel tempo la sua organizzazione: dal direttore di sala, al maitre, al sommelier, al barman, allo chef de Rang, demi chef de Rang, al commis de Rang e l'hostess con il ruolo legato all'accoglienza. Per la cucina questo elenco risulta molto più complesso e lo analizzeremo più avanti nel capitolo dedicato. Sicuramente c'è da dire che nei tempi moderni molte cose sono cambiate, la tecnologia ha portato a ridimensionarne i ruoli accorpandoli e, se non in grandissimi ristoranti, a sfolgire di gran lunga i componenti che lavorano ai fuochi.

Proverò ad accompagnarvi in questo mondo capendo nei dettagli salienti il ruolo di ognuno di loro senza esagerare con i particolari per non dilungarmi troppo e non andarvi a noia.

