

**PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SÃO PAULO – PUC-SP**

Rita de Cássia Soares da Silva

**Gastronomia Francesa: Uma receita pelas mãos dos *chefs*  
nordestinos nos restaurantes de São Paulo**

**MESTRADO EM HISTÓRIA**

**SÃO PAULO**

**2011**

Rita de Cássia Soares da Silva

**Gastronomia Francesa: Uma receita pelas mãos dos *chefs*  
nordestinos nos restaurantes de São Paulo**

Dissertação apresentada a Banca Examinadora da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, como exigência oficial para obtenção do título de Mestre em História sob a orientação da Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Denise Bernuzzi de Sant'Anna.

São Paulo

2011

Silva, Rita de Cássia Soares da

S583g            Gastronomia francesa: uma receita pelas mãos dos *chefs* nordestinos nos restaurantes de São Paulo [manuscrito] / Rita de Cássia Soares da Silva

159f.,enc.

Orientador: Denise Bernuzzi de Sant'Anna

Monografia: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

Bibliografia: f. 128-137

1. Gastronomia 2. chefs nordestinos 3. Culinária 4. Identidade I. Título  
II. Silva, Rita de Cássia Soares da

Banca Examinadora

---

---

---



## RESUMO

A Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo (ABRESI), em 1997, conferiu à cidade de São Paulo o título de Capital Mundial da Gastronomia. Na mesma ocasião, também foi outorgado o título à Paris, na categoria *hors concurs*, assim como a Tóquio, Nova Iorque, Roma, Madrid, Lisboa, Cidade do México e Buenos Aires. De todas as cidades homenageadas, São Paulo é a que possui o maior número de cozinhas internacionais representadas por bares e restaurantes. Atualmente, São Paulo possui 42 restaurantes franceses, dos quais pelo menos 12 possuem suas cozinhas dirigidas por *chefs* nordestinos. A gastronomia desenvolvida por estes *chefs* associa o universo das cozinhas a um sistema alimentar que envolve a combinação de produtos, habilidades, modos de fazer, estilos, hábitos e comportamentos que definem não só o que é ingerido e quem os vai ingerir, como também quem transforma o alimento em comida. O objetivo deste trabalho é compreender algumas características das trajetórias, dos *chefs* brasileiros oriundos do nordeste e que desenvolvem suas atividades em restaurantes franceses instalados na cidade de São Paulo. Para reconstruir a gastronomia elaborada por estes *chefs* e compreender os sinais de como foi sendo modificada a tradição da culinária francesa, assim como importância dos ingredientes e temperos na (re) definição dos cardápios, foi utilizada a metodologia da história oral. O período definido para esta pesquisa abrange os últimos trinta anos, usando como balizador o início da década de 1980.

Palavras – chave: gastronomia, *chefs* nordestinos, culinária, identidade

## **ABSTRACT**

In 1997, the state of São Paulo was honored with the title of Gastronomy's World Capital a recognition of the Brazilian Association of Gastronomy, Hospitality and Tourism (ABRESI). At the same time, Paris (in the category of *hors concours*), Tokyo, New York, Rome, Madrid, Lisbon, Mexico City and Buenos Aires also were granted with these title. From all the cities honored, São Paulo is the one with the largest number of international cuisines represented by bars and restaurants. Currently, São Paulo has 42 French restaurants, of which at least 12 of them have their cuisines led by chefs from the Brazilian Northeastern region. The cuisine developed by these chefs combines the "universe" of the cuisines with a food system that involves the combination of products, skills, practices, styles, habits and behaviors that define not only what is eaten and who will eat, but also those who turn food into meal. The focus of this study is to understand some characteristics of these chefs' trajectories from the Brazilian Northeastern that have been developing their activities in French restaurants installed in São Paulo. To rebuild the cuisine prepared by these chefs and how they have been changing the tradition of French cuisine, as well as ingredients and spices used in the menu definition, we have used oral history methodology. The period defined for this study covers the last thirty years, having as a reference early 1980s.

Keyword: gastronomy, northeastern chefs, culinary, identity,

“Nossas categorias de saber ainda são muito rústicas e nossos modelos de análise por demais elaborados para permitir-nos imaginar a incrível abundância inventiva das práticas cotidianas. É lastimável constatá-lo: quanto nos falta ainda compreender dos inúmeros artifícios dos obscuros heróis do efêmero, andarilhos da cidade, moradores dos bairros, leitores e sonhadores, pessoas obscuras das cozinhas. Como tudo isso é admirável!”

Michael de CERTEAU

## Lista de Ilustrações

FIGURA 01: <i>Chef</i> Antonio Jerônimo da Silva.....	20
FIGURA 02: Adroaldo Alves.....	20
FIGURA 03: Marie France Henry.....	20
FIGURA 04: <i>Chef</i> Geraldo Rodrigues.....	21
FIGURA 05: <i>Chef</i> Patrice Dartagnan.....	21
FIGURA 06: <i>Cassoulet restaurante Freddy</i> , foto cedida pelo <i>chef</i> Geraldo.....	103
FIGURA 07: <i>cassoulet restarurante La Casserole</i> , foto cedida por <i>chef</i> Jerônimo...	103
FIGURA 08: Cardápio mensal disponível no site do restaurante.....	111
FIGURA 09: Apresentação externa do cardápio oferecido pelo <i>La Casserole</i> primavera de 2000 .....	111
FIGURA 10: Diagrama para finalização de pratos – regra dos três terço .....	122
FIGURA 11: Diagrama para finalização de pratos – configuração de relógio .....	122

## Lista de Tabelas

Tabela 01: Desenvolvimento Gastronômico .....	33
Tabela 02: Funções e principais atribuições da brigada de cozinha .....	41
Tabela 03: Cronologia dos avanços tecnológicos domésticos .....	48
Tabela 04: Classificação do que é comestível ou não comestível em certas culturas .....	59
Tabela 05: Modelo de Hector Bruit para interpretação das receitas .....	97
Tabela 06: Cassoulet Clássico.....	100
Tabela 07: Quadro comparativo da receita <i>Cassoulet</i> .....	101
Tabela 08: Fonte: Muller e Woods adaptado pela autora.....	109
Tabela 09: Serviço de mesa, Idade Média.....	113
Tabela 10: composição cardápio, Idade Moderna.....	113-114
Tabela 11: modelo simplificado de cardápio contemporâneo.....	114
Tabela 12: modelo de cardápio contemporâneo para eventos.....	114-115
Tabela 13: modelo de cardápio para menu degustação e restaurantes contemporâneos .....	115
Tabela 14: composição dos cardápios dos restaurantes pesquisados .....	116

## SUMÁRIO

<b>RESUMO.....</b>	<b>3</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>4</b>
<b>LISTA DE ILUSTRAÇÕES.....</b>	<b>6</b>
<b>LISTA DE TABELAS .....</b>	<b>7</b>
<b>SUMÁRIO .....</b>	<b>8</b>
<b>AGRADECIMENTOS.....</b>	<b>10</b>
<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>11</b>
<b>1. GASTRONOMIA COMO OBJETO DE ESTUDO.....</b>	<b>22</b>
1.1 HISTÓRIA: GASTRONOMIA, CULTURA E IDENTIDADE.....	22
1.2 COZINHA E CULINÁRIA: NO CALOR DAS PANELAS.....	38
1.3 O GOSTO E A CULINÁRIA.....	58
<b>2. DA PANELA FRANCESA AO “JEITINHO BRASILEIRO .....</b>	<b>68</b>
2.1 O RESTAURANTE – TEMPERO FRANCÊS NA CIDADE DE SÃO PAULO.....	68
2.2 OS <i>CHEFS</i> – TEMPERO NORDESTINO NA FRANÇA.....	75
2.3 “GLAMOURIZAÇÃO” E MÍDIA.....	86
<b>3. CASSOULET À BRASILEIRA.....</b>	<b>95</b>
3.1 RECEITA.....	95
3.2 OS CARDÁPIOS.....	105
<b>FIGURA 10: APRESENTAÇÃO EXTERNA DO CARDÁPIO OFERECIDO PELO .....</b>	<b>112</b>
3.3 OS INGREDIENTES E O PRATO PRONTO .....	118
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>126</b>
<b>BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>128</b>
<b>ANEXO I - ROTEIRO DE ENTREVISTA – PROPRIETÁRIOS .....</b>	<b>138</b>

<b>ANEXO II - ROTEIRO DE ENTREVISTA – CHEFS.....</b>	<b>141</b>
<b>ANEXO III – CARDÁPIO <i>LA CASSEROLE</i> .....</b>	<b>143</b>
<b>ANEXO IV – CARDÁPIO FREDDY .....</b>	<b>150</b>
<b>ANEXO V – CARDÁPIO <i>LE BOUCHON</i> .....</b>	<b>156</b>

## AGRADECIMENTOS

A Deus: porque tudo tem seu tempo determinado e há tempo para todo propósito debaixo do céu. *Eclesiastes 3:1*

Este trabalho é resultado de uma fase intensa de busca, transformação e superação, sem a presença de Deus nada disso seria possível. Tenho muito a agradecer.

A Denise Bernuzzi de Sant'anna, por me receber, acreditar e orientar com respeito e paciência.

Ao meu marido Fausto, que durante esses últimos dois anos esteve ao meu lado de forma incondicional e acolhedora.

À minha mãe, que com suas orações, seu carinho, amor, ouvidos e colo, apoiou-me nos momentos mais difíceis.

Aos professores e colegas, que me receberam e acreditaram na nutricionista “fazendo história”, em especial Lucy e Samantha que estiveram presentes, mesmo que distantes.

Aos *chefs* Jerônimo, Geraldo e Patrice, por me possibilitarem experiências tão importantes e inesquecíveis, pelo profissionalismo, aprendizado, generosidade e preciosa contribuição.

Ao querido amigo e *chef* Aldo, sempre prestativo e atencioso.

À Marie Henri e Patrice Dartagnan, por confiar e permitir o acesso em seus restaurantes.

A Angela Ferreira, pela persistência nas ligações, bom humor e cooperação.

Aos professores Henrique Carneiro e Amilcar, que, com rigor acadêmico participaram da qualificação e que de forma significativa contribuíram, enriqueceram e possibilitaram a realização deste trabalho.



## INTRODUÇÃO

Para melhor compreender meu interesse nesta pesquisa, inicio descrevendo brevemente minha trajetória profissional e acadêmica.

Atuo como nutricionista há dezoito anos. Durante onze anos, dediquei-me à administração de restaurantes e serviços de alimentação, o que já me aproximou, de certa forma, do ambiente das cozinhas e de todas as tensões que nela ocorrem. Em 2002, recebi uma proposta para lecionar no curso Técnico em Nutrição do Centro de Ensino Método, uma Instituição voltada para o ensino técnico profissionalizante. A partir deste momento, minha vida profissional foi direcionada ao exercício docente. Em 2007, o Centro de Ensino credenciou-se como Instituição de Ensino Superior e, na ocasião, pela minha proximidade com o curso de nutrição e experiência profissional associada à formação gerencial, recebi o convite para coordenar o curso de Tecnologia em Gastronomia.

Um primeiro desafio fez-se presente: o convívio diário com os alunos da graduação, suas atitudes em relação ao alimento, suas expectativas profissionais, além do interesse pelas técnicas de produção e culinária, levaram-me a refletir a respeito dos profissionais de cozinha, principalmente os *chefs*. Na formação do nutricionista, o estudo do alimento tem seu enfoque nas definições e nos conceitos científicos. Para a nutrição atual, alimentar-se é nutrir um organismo vivo. Trata-se de um processo biológico e bioquímico de aproveitamento dos nutrientes desde a ingestão até a absorção celular, tanto em condições de saúde quanto de doença.<sup>1</sup>

Dentro deste cenário, foi necessário percorrer um caminho de leituras que pudessem me auxiliar a refletir sobre o alimento, a culinária e sobre os sujeitos envolvidos na preparação e no ato de comer. Foi preciso perceber que comer não é apenas um ato instintivo, assim como o gosto é algo complexo, construído culturalmente e socialmente reinventado.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Mahan, L. Kathleen; Escott-Stump, Sylvia. *Krause Alimentos, nutrição e dietoterapia*. São Paulo. Elsevier. 2010.p 3

<sup>2</sup> FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet – Uma história da gastronomia*. São Paulo, SENAC , São Paulo, 2004.p.23-24

O estudo da culinária francesa despertou-me especial interesse, pois é bastante recorrente usar a qualidade e os predicados da cozinha francesa enquanto produtos da sua história, cultura e tradição gastronômica como referenciais para gastronomia mundial. A própria palavra *gastronomia* foi utilizada pela primeira vez em francês, como tradução do título da obra de Arquestrato. Etimologicamente, ela significa “estudo das leis do estômago”. Este termo evoluiu ao longo do tempo rumo à arte de preparar o alimento, com o intuito de obter o máximo de prazer em comer e beber.<sup>3</sup> Hoje, nos dicionários, a gastronomia é definida como: “A arte do comer bem e do saber escolher a melhor bebida para acompanhar a refeição”<sup>4</sup>. Mas há outras opiniões sobre o assunto. Entre elas está aquela de um clássico sobre a alimentação e gastronomia: para Brillat- Savarin, “gastronomia é o conhecimento fundamental de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta”.<sup>5</sup>

A partir dessas considerações iniciais, a primeira grande questão que norteou esse estudo foi a seguinte: como poderia ser definida ou interpretada a gastronomia francesa produzida pelos *chefs* nos restaurantes da cidade de São Paulo?

Deste modo, o tema da dissertação insere-se na história dos hábitos culinários e alimentares. Pretende-se compreender algumas características das trajetórias, dos *chefs* brasileiros oriundos do nordeste e que desenvolvem suas atividades em restaurantes franceses instalados na cidade de São Paulo. O período definido para esta pesquisa abrange os últimos trinta anos, usando como balizador o início da década de 1980. Esta época marcou a chegada dos *chefs* franceses em São Paulo e a valorização da gastronomia no Brasil.

São Paulo recebeu, no ano de 1997, durante o 10<sup>a</sup> CIAHT, *Congresso Internacional de Gastronomia, Hospitalidade e Turismo*<sup>6</sup>, o título de Capital Internacional da Gastronomia. Na mesma ocasião, também foi outorgado o título à Paris, na categoria *hors concurs*, assim como a Tóquio, Nova Iorque, Roma, Madrid,

---

<sup>3</sup> FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet – Uma história da gastronomia*. São Paulo, SENAC, São Paulo, 2004.

<sup>4</sup> GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro. Objetiva, 1999. p.195.

<sup>5</sup> ALGRANTI, Marcia. *Pequeno Dicionário da Gula*. São Paulo, Record, 2004. p.252.

<sup>6</sup> O CIAHT foi uma iniciativa da Associação Brasileira de Gastronomia, Hospedagem e Turismo (ABRESI) que é uma fundação sem fins lucrativos, representante do segmento de bares, restaurantes e similares ligados ao setor de hotelaria e turismo do país e existe desde 1988.

Lisboa, Cidade do México e Buenos Aires. De todas as cidades homenageadas, São Paulo é a que possui o maior número de cozinhas internacionais representadas por bares e restaurantes, apresentando uma multiplicidade, na época, de 43 países.<sup>7</sup>

Já em 2010 esse número chegou a 52 cozinhas internacionais e mais de 12,5 mil restaurantes, incluindo os de gastronomia nacional, 15 mil bares e 3,5 mil padarias.<sup>8</sup> Estas informações demonstram o crescente interesse e desenvolvimento do turismo e da gastronomia na cidade de São Paulo e, conseqüentemente, o aumento significativo dos cursos de gastronomia e faculdades, uma vez que o incentivo ao turismo e o empreendedorismo na área de alimentos demanda uma mão de obra mais especializada.

Ao mesmo tempo, a profissão de *chef* ganha espaço e importância dentro dos restaurantes, incentivada pelos meios de comunicação que valorizam a profissão. Seria, portanto, o caso de perguntar: quem são os *chefs* que integram a gastronomia paulistana?

Conforme dados da São Paulo Turismo, atualmente, em São Paulo, existem aproximadamente 42 restaurantes franceses, dos quais 25 estão indicados no guia *Comer e Beber* da revista Veja São Paulo, edição de setembro de 2008. Em todos os restaurantes, o quadro de funcionários é composto, na sua maioria, por brasileiros e é comum encontrarmos nordestinos na função de *chefs* ou *sous chef*.<sup>9</sup>

Essas primeiras observações e dados me instigaram a conhecer melhor os *chefs* e, mais detalhadamente, a gastronomia desenvolvida por eles. Esta associa o universo das cozinhas a um sistema alimentar que envolve a combinação de produtos, habilidades, modos de fazer, estilos, hábitos e comportamentos que definem não só o que é ingerido e quem os vai ingerir, como também quem transforma o alimento em comida.<sup>10</sup> No entanto, o *chef* nordestino, o sujeito que prepara o alimento em metade dos restaurantes franceses indicados pelas revistas,

<sup>7</sup> ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE GASTRONOMIA, HOSPEDAGEM E TURISMO (ABRESI). São Paulo Capital Mundial da Gastronomia. São Paulo, 2008. Disponível em [http://www.abresi.com.br/realizacoes/capital\\_mundial\\_da\\_gastronomia.htm](http://www.abresi.com.br/realizacoes/capital_mundial_da_gastronomia.htm), acesso em 10 julho 2010.

<sup>8</sup> CIDADE DE SÃO PAULO. São Paulo em números, 2010. Disponível em <http://www.cidadedesao Paulo.com/sp/br/sao-paulo-em-numeros>, acesso em 13 de julho de 2010

<sup>9</sup> *Sous chef*: cargo que define a função do assistente direto do chef, as funções e atividades desempenhadas pelos *chefs* e *sous chefs*, serão abordadas no capítulo II

<sup>10</sup> MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira*. Revista estudos históricos. Rio de Janeiro, n.33, 2004/1. Disponível em: [http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp\\_edicao.asp?cd\\_edi=51](http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp_edicao.asp?cd_edi=51), acesso em 15/08/2008.

desaparece quase por completo da cena gastronômica, deixando lugar para a “glamourosa” presença dos então *chefs* (re)conhecidos pela mídia.<sup>11</sup>

Tendo em vista esta realidade, outra questão se desdobra daquela mencionada acima: como compreender as influências da culinária regional na elaboração e execução dos cardápios franceses?

É desta maneira que se compõe o questionamento do presente estudo: quais os motivos do anonimato do *chef* nordestino? Como entender e interpretar a trajetória desses *chefs* que, comumente, não são reconhecidos no cenário gastronômico? Por que tal aspecto não é observado quando, por exemplo, este *chef* é de origem francesa ou de outra nacionalidade? O que gera esta diferenciação?

Assim, o objetivo desta dissertação é conhecer o universo dos *chefs* nordestinos para compreender como eles desenvolveram e adaptaram a gastronomia francesa, dentro dos restaurantes na cidade de São Paulo, segundo sua experiência com a culinária brasileira. Ou seja, pretende-se compreender como o trabalho destes *chefs* é percebido ou não. Buscam-se, ainda, na gastronomia elaborada por estes *chefs*, sinais de como foi sendo modificada a tradição da culinária francesa e a importância dos ingredientes e temperos na (re) definição dos cardápios.

Considerando os trabalhos sobre alimentação no Brasil, vale ressaltar autores como Josué de Castro que, na década de 1930, fez o primeiro levantamento da fome no Brasil e escreveu o livro a “Geografia da Fome”. Também é importante lembrar de Luis da Câmara Cascudo que estudou a comida e os hábitos alimentares no país e os apresenta nas publicações “História da Alimentação no Brasil” e “Antologia da alimentação no Brasil”. Mais recentemente, no Paraná, o historiador Carlos Roberto Antunes dos Santos escreveu “Por uma História da Alimentação” e o livro “História da Alimentação no Paraná”. Em São Paulo, Henrique Carneiro produziu a obra “Comida e Sociedade: uma história da alimentação” e, juntamente com Ulpiano Bezerra de Meneses, escreveu o artigo “A História da Alimentação: balizas historiográficas”. Com esta coletânea, os autores apresentaram as balizas dirigindo suas análises para os enfoques biológico, econômico, social cultural e filosófico, considerando a contribuição das diferentes disciplinas das Ciências

---

<sup>11</sup> No capítulo dois, este aspecto será melhor apresentado.

Sociais e o percurso historiográfico das obras estudadas. Trata-se, portanto, de um tema de importante relevância histórica a ser trabalhado e discutido<sup>12</sup>.

Considerando a análise dos autores, que relaciona o tema alimentação com diversas áreas do conhecimento, indicando uma inter-relação entre a sociedade, família, cultura e tradição, entre outras, a perspectiva histórico social está presente no interesse em estudar costumes, hábitos e mudanças no universo da gastronomia. Compreende-los será possível através de sua história, utilizando o diálogo com as Ciências Sociais e outras áreas do conhecimento.

De fato, a História da Alimentação possibilita um diálogo com outras ciências, uma vez que a partir da segunda metade do século XX, momento em que desperta maior interesse no ambiente acadêmico, passou a assumir sua própria identidade. “Há hoje grande interesse pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo, com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico e às diversas formas de sociabilidade ativa.”<sup>13</sup>

Meneses afirma que “não se trata de propor uma nova história, mas apenas de não ignorar uma problemática de ubíqua importância” e ainda complementa:

“Se a história não tiver como objeto essencial de atenção a sociedade como um todo, forçosamente comprometerá sua capacidade de produzir conhecimento ao invés de simples informação e entendimento dos fenômenos e seus atributos.”<sup>14</sup>

No que diz respeito ao procedimento de pesquisa e trabalho com as fontes, seria insuficiente utilizar apenas o material referente à gastronomia francesa, relacionada à formação dos *chefs* de cozinha em questão. A construção deste trabalho recorreu ao uso da história oral, entendendo que seria imprescindível ouvir e conhecer as histórias contadas pelos *chefs*, suas vivências e experiências em suas trajetórias pessoais e profissionais.

---

<sup>12</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Por uma história da Alimentação. História: Questões e Debates*, Curitiba, nº26/27 p. 154, 1997.

<sup>13</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: Revista da Academia Paranaense de Letras*, nº51, 2005, pp.165/188.

<sup>14</sup> MENESES, Ulpiano. T. Bezerra. de ; CARNEIRO, Henrique *A história da Alimentação: balizas historiográficas. História e Cultura Material. Anais do Museu Paulista. Nova série.vol.5.São Paulo, USP, 1997. p.184.*

Segundo Portelli, a “história oral é ao mesmo tempo, um gênero de narrativa e um discurso histórico e um grupamento de gêneros, alguns compartilhados com outros tipos de discurso”<sup>15</sup>. A interpretação da fala dos entrevistados é uma necessidade destacada ainda pelo mesmo autor, que considera: “a memória é uma elaboração multifacetada, multidirecionada, tensa e conflituosa acerca dos acontecimentos, significando essa narrativa que articula o passado e o presente, e que se molda pelas experiências do indivíduo”.<sup>16</sup> Considerando o tema, a escolha dos entrevistados deu-se de forma direcionada aos restaurantes franceses nos quais os *chefs* são de origem nordestina.

Inicialmente, foram identificados os restaurantes franceses que se aproximavam com o tema. O que, a princípio, foi um processo relativamente rápido e fácil, mudou durante os contatos com os restaurantes. Isto porque nem sempre os proprietários se apresentaram flexíveis em relação à permissão para realizar as entrevistas. As escolhas iniciais, que contemplavam, pelo menos, quatro restaurantes e doze entrevistados, foram, por esse motivo, restringidas a três restaurantes e seis entrevistados.

Respeitando o critério de escolha, as entrevistas foram realizadas nos restaurantes *La Casserole*, *Freddy* e *Le Bouchon*, com dois *chefs* nordestinos; dois proprietários, sendo um *chef* proprietário francês e uma proprietária, além de um *maître* formado em gastronomia e também nordestino.

O *La Casserole* é considerado um restaurante tradicional, inaugurado em 1954, situado no Largo do Arouche, centro velho de São Paulo. Já o *Le Bouchon*, localizado na rua Afonso Bráz, no bairro de Vila Nova Conceição, faz parte de um grupo de novos restaurantes que se estabeleceram nos bairros considerados nobres da cidade nos últimos 3 anos. O restaurante *Freddy* foi inaugurado em 1935 e é o restaurante francês mais antigo da cidade de São Paulo. Reconhecido pela cozinha clássica e cardápio conservador, está situado na rua Pedroso Alvarenga, no Itaim Bibi. As diferenças e as trajetórias destes restaurantes serão abordadas no decorrer do segundo capítulo.

---

<sup>15</sup> PORTELLI, Alessandro. *História oral como gênero*. In: Projeto História. São Paulo, nº22, junho 2001. p. 10.

<sup>16</sup> PORTELLI, Alessandro. *Aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre a ética na História Oral*. São Paulo: Revista do Projeto História PUC-SP. Ética e História Oral. Vol.15.1997. p.17.

O agendamento e os contatos com os *chefs* aconteceram no primeiro e segundo semestre de 2009. As entrevistas ocorreram neste mesmo período. Nos três restaurantes houve necessidade de voltar aos locais, tanto para retirada de material como para a realização das entrevistas que ocorreram em dias diferentes com cada um. Os encontros exigiram uma aproximação cautelosa e lenta, pois havia alguma dificuldade na abordagem com os proprietários e também com os *chefs*: enquanto os proprietários se preocupavam em zelar pela imagem construída do restaurante, os *chefs* demonstravam uma forte apropriação da cozinha, transformando-a em um território particular, onde o acesso só se dá pela confiança adquirida após um contato maior. A cozinha parecia, assim, ser o seu território identitário essencial, lugar de seu trabalho, mas também de sua intimidade e seus segredos.

Os procedimentos preliminares foram importantes, a iniciar pela preparação do entrevistador em conhecer as informações básicas e localização do problema. O tempo médio de duração de cada entrevista foi entre uma hora e uma hora e meia, seguindo dois roteiros específicos: um elaborado para os *chefs* e funcionários e outro, para os proprietários. No entanto, embora algumas questões foram propositalmente iguais com objetivo de melhor comparar e problematizar as fontes.<sup>17</sup>

O roteiro estabelecido percorre a trajetória de vida do entrevistado, sobretudo como se deu o seu ingresso na gastronomia, dificuldades, conflitos e formação. Também, no que tange à elaboração dos pratos, como foram realizadas as adaptações, as mudanças de ingredientes e temperos, além do desenvolvimento das receitas. Um cuidado especial foi direcionado para que o entrevistado pudesse expressar quais as expectativas em relação à sua profissão e como ele percebe a gastronomia no cenário atual: o que mudou e o que permaneceu na função do *chef*.

Ressalto que, por diversas vezes, houve um estranhamento em relação às perguntas e até um certo desconforto por parte dos proprietários ao saber que os *chefs* também seriam entrevistados. Esta experiência me levou a estabelecer o seguinte critério: na medida do possível, entrevistar primeiro os *chefs* e, depois, os proprietários. Um dos *chefs* sugeriu a entrevista fora do restaurante, optou por

---

<sup>17</sup> Para melhor entendimento das entrevistas, o roteiro utilizado encontra-se em anexo.



“Café”, um local próximo, e depois do horário de trabalho, evitando assim os olhares da chefia e dos funcionários do estabelecimento.

Houve uma preocupação clara por parte destes entrevistados em identificar a finalidade do trabalho e entendê-lo, possivelmente porque as experiências com entrevistas anteriores estavam relacionadas com a projeção do proprietário e do restaurante na mídia, segundo sua abordagem sempre voltada para divulgação.

Os cardápios produzidos, aos quais tive acesso, também foram analisados, uma vez que a definição dos pratos oferecidos pode indicar aspectos do funcionamento, produção e organização da cozinha, assim como caracterizam o próprio restaurante. Além das fontes orais produzidas, utilizei depoimentos já realizados por outros autores em revistas, jornais e sites especializados, inclusive a dissertação de mestrado do pesquisador Ronaldo Lopes Pontes Barreto, realizada no programa de mestrado em hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi. O título desta dissertação apresentada em 2006 é “*O profissional Nordestino na Gastronomia em São Paulo*”. Nela, o autor entrevista cinco nordestinos, sendo três *chefs* e dois profissionais da área, além de dois *chefs* franceses. Embora trabalhando com nordestinos na cidade de São Paulo, a pesquisa pretende analisar como os nordestinos percebem e interagem com a cidade, tendo como atuação profissional o segmento gastronômico.

Vale ressaltar que todos os depoimentos utilizados, mesmo os oriundos de fontes escritas por outros autores, e que aparecem no decorrer do texto, foram problematizados e analisados de forma criteriosa, respeitando a construção social dos mesmos e o objetivo da pesquisa.

No interior das cozinhas é possível encontrar *chefs* que adaptam seus talentos e habilidades na criação da produção gastronômica, mesmo sem o reconhecimento da mídia. Nas cozinhas, os *chefs* possuem uma linguagem própria, com uma dimensão importante no que se refere à problemática da construção de uma identidade social e cultural.

Seria então a cultura gastronômica dos *chefs* brasileiros menos importante do que a dos internacionais? Segundo Williams, “dar à cultura um *status* de superioridade é uma forma de neutralizá-la e também de reduzir sua condição de



explicar as relações sociais reais”.<sup>18</sup> Assim, pode-se supor que há culturas diferentes, mas cuja importância responde às necessidades e ao imaginário de cada grupo social e de cada período histórico.

A partir destas considerações iniciais, esta dissertação se dividi em três capítulos:

O primeiro capítulo, *Gastronomia como objeto de estudo*, tem como objetivo, demonstrar o caráter cultural e histórico da gastronomia, apresentando a cozinha francesa e a brasileira com um olhar direcionando para o campo das identidades, da formação e identificação do gosto e das tradições, levando a compreender a gastronomia como um artefato cultural.

Em *Da Panela Francesa ao jeitinho brasileiro*, é apresentada a trajetória pessoal e profissional dos *chefs* de cozinha e abordado qual o contexto que definiu seu ingresso na profissão. Apresenta o restaurante como espaços físico e simbólico de convivência e atuação destes *chefs*. Um outro aspecto que este capítulo procura demonstrar é como se deu o processo de evidência da gastronomia no cenário brasileiro e como alguns dos *chefs* saíram dos ambientes da cozinha e ganharam condição de celebridades e outros não.

O terceiro capítulo procura encontrar, nos cardápios e preparações, marcas da gastronomia na relação de identidade e cozinha, apresentando como questão central a forma pela qual os *chefs* modificaram ou adaptaram a gastronomia francesa nas suas cozinhas. Este também enfoca como os *chefs* compreendem a gastronomia a partir das experiências vividas nos restaurantes e nas suas preparações culinárias.

## **OS ENTREVISTADOS**

As fotografias foram cedidas pelos entrevistados - houve uma solicitação para que fossem utilizadas fotos já divulgadas pela imprensa.

---

<sup>18</sup> WILLIAMS, Raymond. *Cultura e Sociedade: 1780-1950*. São Paulo. Editora Nacional. 2004.



**Chef Antonio Jerônimo da Silva**

Macaparana, Pernambuco  
 36 anos na função  
 Restaurante *La Casserole*  
 Largo do Arouche, 346, Centro  
 Inaugurado em: 1954



**Maitre: Adroaldo Alves**

Salvador, Bahia  
 18 anos na função  
 Restaurante *La Casserole*  
 Largo do Arouche, 346, Centro  
 Inaugurado em: 1954



**Marie France Henry**

França  
 Proprietária  
 Restaurante *La Casserole*  
 Largo do Arouche, 346, Centro



***Chef* Geraldo Rodrigues**

Itabuna, Bahia  
45 anos da função  
Restaurante *Freddy*  
Rua Pedroso Alvarenga, 1170, Itam Bibi  
Inaugurado em 1935



***Chef* Patrice Dartagnan**

França  
Restaurante Le Bouchon  
Rua Afonso Bras, 369, Vila  
Nova Conceição  
Inaugurado em 2007

# 1. GASTRONOMIA COMO OBJETO DE ESTUDO

## 1.1 História: Gastronomia, Cultura E Identidade

“A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Gastronomia pode ser explicada pelos aspectos sociais e culturais. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História.”<sup>19</sup>

A história da alimentação é também uma história dos lugares de preparação do alimento, do seu transporte, cultivo e consumo. Henrique Carneiro explora o caráter multidisciplinar do estudo da alimentação e a complexidade do tema. Considerando a vida cotidiana através da comida, chama a atenção para as diversas abordagens do estudo da alimentação, o que implica perceber este assunto para além do ponto de vista da nutrição. Ele ressalta que o alimento, além de ser vital, é também fonte de prazer e pode expressar os desejos do homem. Portanto, não se pode ignorar a dimensão cultural da alimentação. Assim, a História da alimentação direciona e aponta para histórias mais amplas.

“A alimentação é assim um fato da cultura material, da infra-estrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade. Mas também é um fato ideológico, das representações da sociedade – religiosas, artísticas e morais – ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada.”<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A Alimentação e o seu lugar na História: Os tempos da memória gustativa. Comida e Sociedade: Questões e Debates*, Curitiba, n.42, p 13-14, UFPR, 2005.

<sup>20</sup> CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade uma história da alimentação*. Rio de Janeiro, Campus, 2003.p.166.

Um destaque especial é dado para a relação da alimentação com os códigos sociais, estéticos e ritualísticos, pois, segundo Carneiro, a alimentação pode revelar vários aspectos de uma civilização, desde a capacidade produtiva até as representações políticas, religiosas e estéticas.

Poi isso não é possível abordar o tema História da alimentação sem mencionar inúmeros aspectos da história cultural, social e econômica a ela relacionada. Tendo em vista a complexidade sugerida pelo tema, vários estudos em História da Alimentação têm oferecido um diálogo com outras ciências, proporcionando interações entre diferentes áreas do conhecimento. A partir delas, podem-se perceber as inter-relações entre a família, a sociedade, a cultura e suas influências, além das mudanças nas variações econômicas e financeiras da região ou do período estudado.

Vale ressaltar a importância dos estudos sobre a alimentação, influenciados pela Escola dos *Annales*. Neles são contempladas a História da Alimentação, da cultura material e do cotidiano. Desde então, o desenvolvimento do estudo da alimentação, como campo de pesquisa, assumiu personalidade própria.<sup>21</sup>

ORTIZ, analisando FEBVRE, diz que “A fixidez dos modos de cozinhar revela a permanência da tradição, (...) A inovação, ou seja, os pratos que vêm de fora adaptam-se ao paladar local, sendo sincretizados, segundo as regras alimentares e culinárias vigentes”<sup>22</sup>

A formação do gosto alimentar, o alimento e a prática da alimentação não estão, exclusivamente, no contexto determinado pelos valores nutricionais e biológicos, mas também pelas idéias sobre a nutrição, os seus valores, símbolos, transmissão de receitas, de tradição, hábitos e mudanças alimentares adaptadas de acordo com a formação do mercado, dos níveis de produção. Resumindo: de acordo com diversos pesquisadores, o alimento expressa a cultura da qual faz parte assim como a representa<sup>23</sup>

Santos, em “A Alimentação e o seu lugar na História: os tempos da memória gustativa”, publicado na revista História: Questões e Debates, n.42, apresenta um

---

<sup>21</sup> MENESES, Ulpiano. T. Bezerra. de ; CARNEIRO, Henrique. Op. cit. p.9.

<sup>22</sup> FEBVRE, Lucien. Pour la première enquête d'alimentation de 1936; *Apud* ORTIZ, R. Cultura e Modernidade-mundo. In \_\_\_\_\_. *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 77-78.

<sup>23</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *História da Alimentação no Paraná*. Curitiba. Fundação Cultural de Curitiba, 1995

universo de vastas possibilidades de temas ao historiador, relacionados como a área de estudos da História da Alimentação.

“[...] a História da Alimentação, ocupando o seu lugar na História, busca estudar as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, a etiqueta e o comportamento a mesa e, de maneira geral, as relações que a alimentação mantém em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais, ao sabor dos processos históricos.”<sup>24</sup>

E continua: “Há hoje uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo, com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico e às diversas formas de sociabilidade ativa”.<sup>25</sup>

Fernand Braudel, representante de segunda geração da escola *Annales*, trabalhou o conceito de cultura material envolvendo a alimentação, a habitação e o vestuário<sup>26</sup>. Em 1974, com o lançamento da coletânea *Faire de l'histoire*, seus organizadores, Jacques Le Goff e Pierre Nora, criticaram uma visão histórica que não considerava o cotidiano e as suas mudanças. Progressivamente, a história do cotidiano e das mentalidades deu concretude aos estudos da alimentação, do sabor e da gastronomia. Mas, foi a partir do final do decênio 1970 e durante as décadas de 1980 e 1990 que se iniciaram novas pesquisas sobre o consumo dos alimentos, o comportamento à mesa, a transmissão de receitas e suas relações sociais.<sup>27</sup>

A alimentação também possui um forte vínculo religioso, dependendo da época e da cultura. Segundo um dos *chefs* aqui entrevistado.

---

<sup>24</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A Alimentação e o seu lugar na História: Os tempos da memória gustativa. Comida e Sociedade: Questões e Debates*, Curitiba, n.42, p 20-21, UFPR, 2005.

<sup>25</sup> Ibidem. p. 12.

<sup>26</sup> Na segunda geração dos *Annales*, Braudel afastou-se das questões das mentalidades e aproximou-se à geografia e as estruturas do cotidiano, ou seja a história da vida material, abrangendo os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: vestuário, habitação e comida. Na sua obra *O Mediterrâneo*, Braudel marca este afastamento, revelando a importância do espaço da história, pois de acordo com Burke “[...] a preocupação de Braudel é situar indivíduos e eventos, num contexto, em seu meio..”. BURKE, Peter. *A escola dos Annales (1929- 1989): A Revolução Francesa da historiografia*. São Paulo: Fundação Editora da Unep, 1997.

<sup>27</sup> Ibidem.p.13-14.



“[...] Nessa época de menino, ia muito às feiras, toda semana, toda sexta. Tinha a feira de São Joaquim, que fica na cidade baixa, uma das mais tradicionais... até hoje me lembro do cheiro salgado de camarão seco, das negras comprando comida pra oferendas, escolhendo o alimento, pois afinal de contas, né? a comida era para o santo, sabe? [...] comia nas barracas, castanhas e petiscos. Era a época de São Cosme e Damião, eu ía com minha mãe especialmente à procura de centro de quiabo: Mil, para fazer a festa (aquele caruru...).”<sup>28</sup>

Este depoimento, faz parte da entrevista realizada com o *chef e maître* Aldroaldo Alves Pereira Junior, nascido em Salvador no ano de 1965. Nele, ele conta sobre a compra de ingredientes para a preparação do caruru. Este prato é acompanhado por vatapá, efó, xinxim de galinha, frigideira de camarão, siri mole, pipoca, amendoim, farofa de azeite-de-dendê, cana picadinha, banana frita, arroz branco, abará, abóbora, acarajé, milho branco, coco em pequenos pedaços, galinha ao molho pardo e ovo cozido na composição. O Caruru dos Meninos é servido no mês de setembro, período que ocorrem as festividades de São Cosme e Damião na Igreja Católica e o culto aos Orixás Meninos do Candomblé.

De acordo com Câmara Cascudo, o caruru é um prato africano de denominação indígena e os seus principais ingredientes são basicamente azeite-de-dendê, quiabo, camarão seco, castanha de caju e amendoim. Também fazem parte da cozinha praticada na Bahia outros alimentos, entre eles: mariscos, peixes e alimentos de origem vegetal temperados com pimenta, coentro, pimentão, cebolinha, gengibre, limão, castanha e camarão seco, a maioria deles aparece nas preparações das comidas de santo e oferendas, marcando, de certa forma, a cultura africana na gastronomia baiana.<sup>29</sup>

Retomando os comentários iniciais e os fragmentos da entrevista com o *maître* e *chef* Aldroaldo Alves, pode-se perceber que a comida não é apenas alimento ingerido, mas também algo pensado e sentido. Possui um significado simbólico e vai além do que um olhar nutricional pode proporcionar. O detalhe da lembrança do entrevistado na escolha cuidadosa do alimento para “comida do santo”

---

<sup>28</sup> Aldroaldo Alves Pereira Junior, *Chef e Maître* do restaurante *La Casserole* em entrevista cedida a autora em 25 de março de 2009. Depoimento sobre a sua trajetória pessoal e memória.

<sup>29</sup> CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967-1968.

e para elaboração do caruru coloca-nos na perspectiva de que a gastronomia pode servir como alimento espiritual.

Para DA MATTA, são os grupos de indivíduos que elegem o que comer, como, quando e onde. O alimento só é comida quando aceito por estes grupos, dependendo de costumes, culturas e valores sociais. SANTOS, relata que “não é suficiente que uma coisa seja comestível, para que efetivamente seja consumida. É necessária uma série de condicionamentos como o biológico, o psicológico, o cultural e o social para que se dê o primeiro passo”.<sup>30</sup> A comida não é apenas o “combustível” necessário para o funcionamento adequado do organismo, além de proteínas, carboidratos, lipídeos, vitaminas e minerais, ela também carrega outras informações. Nela é possível identificar culturas, acontecimentos, manifestações religiosas, escolhas e tradições.<sup>31</sup>

Os hábitos alimentares são transmitidos de geração para geração. Paul THOMPSON sugere que a transmissão cultural é tão antiga quanto o homem, o qual, pela condição da própria brevidade da vida humana, busca representar as tradições através dos séculos. E, tão antiga como a transmissão cultural, é o papel das famílias neste processo, incluindo a memória, a língua mãe, o nome, o território, religião, moradia, habilidades domésticas e o próprio ato de cozinhar.<sup>32</sup>

Tal constatação pode ser reconhecida neste outro trecho da entrevista com o *chef e maître* Aldroaldo:

“[...] a banana da terra frita acompanhava este prato, uma textura e um sabor que não escaparam de mim até hoje. [...] É o sabor da lembrança de toda uma vida, das dificuldades que passamos e dos momentos maravilhosos da minha infância...” [...] Mais do que meu prato predileto, me pergunto, como um alimento pode despertar tantas sensações? Só sei que trago o gosto permanente na lembrança – e quando sinto saudades tento repetir, mas quando vou para casa em Salvador, posso repetir, pois lá a minha mãe prepara como sempre preparou, ninguém mais.”<sup>33</sup>

---

<sup>30</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma história da alimentação. In: História: questões e debates, Curitiba, v.14, n 26, p.160, jan/dez.1997.

<sup>31</sup> REINHARDT, Juliana Cristina. Dize-me o que comes e eu te direi quem és: alemães, comida e identidade. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná.

<sup>32</sup> THOMPSON, Paul. *A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias da vida*. Ciências Sociais Hoje. ANPOCS, 1993, p.9.

<sup>33</sup> Aldroaldo Alves Pereira Junior, *Chef e Maître* do restaurante *La Casserole* em entrevista cedida a autora em 25 de março de 2009.



Segundo Ariovaldo FRANCO, para que o homem se integre às estruturas sociais, ele precisa de um período de aprendizado longo. Neste processo, é possível compreender a constituição do gosto e dos hábitos alimentares. Justifica-se, desta forma, a apreciação pelos pratos da região de origem, assim como o conservadorismo no terreno alimentar.

“A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. Assim a exaltação de alguns pratos da culinária materna, ou do país de origem, mesmo quando medíocres, podem durar a vida inteira e sua degustação gera, as vezes, associações mentais surpreendentes”.<sup>34</sup>

A gastronomia francesa é reconhecida pela sua tradição e técnicas elaboradas. De acordo com PITTE, a França é reconhecida como um dos países da Europa que mais se importa com a sua gastronomia e os franceses compartilham, segundo o autor, a certeza de que é em território francês que se produz a melhor gastronomia do mundo. Alguns *chefs* franceses, mesmo no Brasil, optam por manter as receitas tradicionais francesas, a exemplo do *chef* Patrice Dartagnan, do *Le Bouchon*, que mantém em seu cardápio os clássicos franceses realizados de acordo com as receitas originais. Embora reconheça e valorize a fusão de diversas cozinhas como uma marca da gastronomia contemporânea, prefere manter as raízes. Ao contrário da afirmação de Pitte, ele não identifica a cozinha francesa como a melhor da Europa, mas acredita que o que mantém a fama da gastronomia francesa são as técnicas marcadas pela tradição e requinte nos detalhes. “ [...] eu sou *chef* francês, a França é minha identidade.”

Já os *chefs* nordestinos entrevistados neste trabalho, quando questionados sobre qual a melhor gastronomia, francesa ou brasileira, reconheceram como superior as técnicas elaboradas e o cuidado com a apresentação dos pratos franceses, no entanto, todos foram unânimes em afirmar que a melhor comida é a brasileira e que, por opção, não escolheriam um cardápio francês. Na fala muito parecida com a do *chef* Patrice, o *chef* Jerônimo, do *La Casserole*, diz: “[...] a comida

---

<sup>34</sup> FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet*. São Paulo: Ed SENAC, 2004, p.24

*francesa é maravilhosa, mas nada se compara com o sabor da carne seca...[...] ela me lembra de quem eu sou.”*

Esta manutenção do gosto por alimentos constituinte de uma origem e de uma identidade também é explorado por FERNÁNDEZ – ARMESTO. Ele concorda que os hábitos alimentares não podem ser transmitidos com facilidade de uma cozinha para outra. Pois, da mesma forma que esta pode determinar a identidade, também marca a diferença entre o eu e o outro. Uma determinada cozinha pode sofrer influências, mas não desaparece pura e simplesmente.<sup>35</sup>

No entanto, segundo SCHLUTLER, a identidade cultural é comunicada pelas pessoas, ou seja, também pela gastronomia. Por ela é possível que as culturas levem para diferentes lugares suas preferências, experiências e seus hábitos alimentares.<sup>36</sup> Deste ponto de vista, tanto os franceses como os nordestinos mantêm a sua identidade nas cozinhas, seja na escolha dos *chefs* franceses pelas receitas originais ou clássicas ou seja pela certeza do *chef* nordestino de que a comida da sua região é a melhor.

De fato, a alimentação e cultura estão intimamente ligadas e ambas podem ser resistentes às mudanças de regiões e países. CARNEIRO considera que a vida cotidiana e suas representações giram em torno da alimentação e que os hábitos alimentares se dão tanto de forma consciente, por intermédio de preceitos e proibições, como também de forma inconsciente, pela formação do gosto coletivo.<sup>37</sup> A busca pelo prazer, pela saciedade e a participação do “comer em público”, tanto como o “comer em casa”, constituem-se em um estímulo para as relações sociais na maioria das sociedades tradicionais.<sup>38</sup> Ao relacionar o prazer e o comer, naturalmente chegamos a um momento em que surgem os conceitos e a discussão do que é gastronomia, de que forma a gastronomia francesa se constituiu como um patrimônio nacional e suas relações com a gastronomia brasileira.

Foi em 1623, na tradução francesa de *O Baquete dos Sofistas*, de Ateneu, que a palavra gastronomia foi usada pela primeira vez, referindo-se ao título da obra

---

<sup>35</sup> FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004

<sup>36</sup> SCHLUTLER, Regina G. *Gastronomia e Turismo*. São Paulo: Aleph, 2003

<sup>37</sup> CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

<sup>38</sup> GARINE, Igor de. *Alimentação, culturas e sociedades*. In: O correio. Rio de Janeiro/Paris: FGV/UNESCO, julho, 1987, p. 4-7, ano 15, n 7.

perdida de Arquestrato.<sup>39</sup> No início do século XIX, gastronomia passa a designar a boa mesa, quando o poema *La Gastronomie* ou *l'homme des champs à table*, de Joseph Berchoux, é escrito, no ano de 1800 ou 1801, como pode ser visto no Canto I, 6º e 7º estrófe, onde faz referência sobre Arquestrato na obra traduzida de Ateneu:

*Archestrate sur-tout, poëte cuisinier,  
Qui fut dans son pays ceint d'un double laurier?...  
Je chante, comme lui, la cuisine, la table.  
Héla! Il s'est acquis une gloire durable...*<sup>40</sup>

*Arquestrato acima de tudo, poeta-cozinheiro.  
Quem foi em seu país duplamente coroadado com lauréis?...  
Eu canto, como ele, a cozinha, a mesa.  
Mas, que fazer! Ele ganhou um glória durável...*

E ainda esclarece em nota:

“Voice c qui est dit d’ Archestrate, d’après Athénée, liv 5:  
“ Il est l’ auter d’um *Poëme intitulé la Gastronomie*. Cet auteur fut l’ainé d’um des fil de Péricles. Il avoit parcouru le terres et les mers pour connoître, par lui-même, ce qu’elles produisent de meilleur. Il s’instruisoit dans ses voyages, non des moeurs des peuples dont il est inutile de s’instruire, puisqu’il est impossible de les changer; mais il entroit dans les laboratoires où se préparent les delices de la table, et il n’eut de commerce qu’avec les hommes utiles à ses plaisirs. Son *Poëme* est um trésor de lumière, et ne contient pas um vers qui ne soit um précepte. C’est dans cette école que plasieurs cuisinier ont puisé les principes d’um art les a rendus immortels.”<sup>41</sup>

---

<sup>39</sup> CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

<sup>40</sup> Joseph de Berchoux, *La Gastronomie*, 1837, p. 24. *Arquestrato acima de tudo, poeta-cozinheiro./Quem foi em seu país duplamente coroadado com lauréis?.../Eu canto, como ele, a cozinha, a mesa./Mas, que fazer! Ele ganhou um glória durável...*

<sup>41</sup> Joseph de Berchoux, *La Gastronomie*, 1837, p.92. “Ele é o autor de um poema intitulado a *Gastronomia*. Este autor foi o mais velho dos filhos de um dos filhos de Péricles. Ele havia percorrido as terras e os mares para conhecer, pessoalmente, o que produziam de melhor. Em suas viagens se instruiu e não sobre os costumes dos povos, sobre o que é inútil instruir-se, já que é impossível mudá-los; mas ele entrava nos lugares de trabalho onde se preparavam as delícias da mesa e só manteve contato com os homens úteis e seus prazeres. Seu poema é um tesouro de luz e não contém um só verso que não seja um preceito. E nesta escola que muitos cozinheiros acharam os princípios de uma arte que os tornou imortais.”

Com a leitura do poema de Berchoux é possível pensar o alimento para além das técnicas e descrição das receitas e pratos, pois ele adquire uma percepção social e cultural.

Definições variadas ocorrem para o termo. A gastronomia, como uma espécie de arte adquirida pela motivação permanente dos sentidos, considera o paladar como o principal e, de acordo com FLANDRIN, é “a nova ciência do comer bem”<sup>42</sup>. Também BRILLAT - SAVARIN, no final do século XVIII, considerava que apenas um homem de espírito sabia comer.

“[...] os que se empanturram ou se embriagam não sabem comer nem beber. A gastronomia é uma ato de nosso julgamento, pelo qual damos preferência às coisas que são agradáveis ao paladar em vez daquelas que não tem essa qualidade, [...] e atinge seu objetivo dirigindo mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam coisas que podem se converter em alimentos.”<sup>43</sup>

Já MARICATO define gastronomia como uma área que abrange a culinária, os utensílios e equipamentos utilizados para a produção dos alimentos e para o seu consumo, além do espaço físico e de sua estrutura que interagem diretamente na prática das cozinhas.<sup>44</sup>

O *chef* Jerônimo, do restaurante *La Casserole*, quando entrevistado, referiu-se à gastronomia da seguinte maneira: “gastronomia é a minha profissão é o que eu faço, é comida boa, todas as coisas que eu preparo e levo para o cliente na mesa comer... tem que ser limpa e gostosa, tem que estar quente e bem feita... é também como se diz?... arte, é...é isso.”<sup>45</sup>

Considerando a fala do entrevistado e as definições formais acima descritas, a gastronomia traduz uma conotação científica e profissional, unindo a boa mesa com a cultura intelectual. No que tange ao seu grau de ritualização e afetividade, o cozinhar e o fazer gastronomia são momentos de alegria, satisfação e criatividade,

---

<sup>42</sup> FLANDRIN, Jean-Louis. *Da dietética a gastronomia, ou a liberação da gula*. In: FLANDRIN, Jean-Louis.; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.667.

<sup>43</sup> BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das letras, 1995, p.15.

<sup>44</sup> MARICATO, Percival. *Como montar e administrar bares e restaurantes*. São Paulo: SENAC, 2001.

<sup>45</sup> Antonio Jeronimo da Silva, *chef* do restaurante La Casserole em entrevista cedida a autora em 26 de outubro de 2009.

exigindo capacidade, sutileza, subjetividade e memória tão quanto outras atividades como a arte de tecer ou a música, a pintura ou a escrita, tradicionalmente ditas como mais importantes.<sup>46</sup>

Nas cozinhas e nos restaurantes, os clientes e os *chefs* possuem uma linguagem própria, com uma dimensão importante no que se refere à problemática da construção de uma identidade cultural e social. Não existem dúvidas que diferentes influências contribuíram para formar o que é hoje a gastronomia no Brasil. Isto é um ponto de partida e não de chegada para este estudo, pois não pretendo discutir esta questão em particular. Mas, devo aproveitar algumas construções para melhor compreensão da formação do gosto e da gastronomia brasileira, permitindo um acesso mais claro ao universo dos *chefs*.<sup>47</sup>

Luis da Câmara CASCUDO, autor clássico sobre a alimentação no Brasil, utiliza o mito das três raças – a indígena, a africana e portuguesa – para explicar e descrever o gosto brasileiro a partir da gastronomia influenciada por estes três grupos étnicos. MACIEL assume outra perspectiva,

“Converter a participação dos povos fundadores e fundantes na nacionalidade em “influências” ou “contribuições”, em suma, em “vestígios”, é uma ação redutora que ignora o processo histórico em que se deu esta participação, processo este que envolveu desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações.”<sup>48</sup>

DA MATTA, enfatiza:

“Que os três elementos sociais – branco, negro e indígena – tenham sido importantes entre nós é óbvio, constituindo-se sua afirmativa ou descoberta quase que numa banalidade empírica. É claro que foram! Mas há uma distância significativa entre a presença empírica dos elementos e seu uso como recursos ideológicos na construção da identidade social, como foi o caso do brasileiro.”

---

<sup>46</sup> GIARD, Luce. *Cozinhar*. In: CERTEAU, Michel de. De. *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996, p. 215.

<sup>47</sup> MACIEL, Maria Eunice *Uma cozinha à brasileira*. Revista de estudos históricos. Rio de Janeiro, n.33, 2004/1. Disponível em <http://www.ibge.gov.br/cidade/topwindow.htm>, acesso em 06/10/2008.

<sup>48</sup> Ibidem.

Câmara CASCUDO preocupou-se em separar os produtos e alimentos considerados nativos dos produtos importados, assim, o hábito indígena de comer mandioca, bem como o gosto pelo pirão, pelas frutas, bebidas fermentadas e pimenta vermelha, constituiu, segundo o autor, a base da comida popular.

Sobre os africanos, o autor salienta que chegaram ao Brasil como escravos e como tal não possuíam bagagem, sendo sua alimentação a fornecida nos navios até serem vendidos. Os elementos tradicionais que marcaram a culinária africana, como gosto pela pimenta malagueta, pelo azeite de dendê, pelos cozidos e algumas espécies de feijões ou favas, foram trazidos por meio do comércio Portugal-Brasil-África, no qual estava incluído o tráfico de escravos.<sup>49</sup> Ele ainda se refere ao português como o maior influenciador da gastronomia brasileira, porque com os colonizadores portugueses herdamos os hábitos e aprendemos um tipo diferente de paladar, como, por exemplo, aperitivos para abrir o apetite, vinagre, salmoura, frituras, azeite de oliva, alho e cebola, também o comer sem vontade ou oferecer bolo como um função social.

Os imigrantes, também segundo o autor, contribuíram com suas marcas. Quando o tema se refere a “altas mesas”, Câmara Cascudo ressalta a influência francesa na corte brasileira e refere que, a partir dos últimos anos do século XIX, a cultura francesa passa a ser referência no que se diz respeito ao gosto e a arte de receber “um prato levado a mesa em honra cerimoniosa devia ter o nome em francês ou não devia ser levado.[...] aos visitantes importantes as frutas brasileiras eram *les fruits tropicaux* [...] em francês tudo fica mais bonito.”<sup>50</sup>

Tal observação nos remete a SANTOS, que considera que, do ponto de vista do historiador, falar da gastronomia francesa “significa explicar sua reputação, destacar as relações que ela mantém com as diversas produções alimentares inter-regionais e transnacionais”. O autor preocupa-se em destacar que as qualidades da culinária francesa são produtos da história e da cultura, além da geografia da França que oferece clima e possibilidades agrícolas, o que motiva as trocas e a influência entre as regiões e com outros países.<sup>51</sup>

---

<sup>49</sup> CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

<sup>50</sup> Ibidem. p.735.

<sup>51</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A gastronomia francesa: da Idade Média às novas tendências culinárias*. Grupo de Estudos. Paraná, 2008. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/htm>, acesso em 15/08/2008.

“Para compreender a cozinha francesa é preciso conhecer com que detalhes ela lida. As riquezas culinárias da Ile-de-France, com seus patês de enguia da cidade de Melun e os cogumelos e presuntos de Paris. Da Normandia vem o leite, a manteiga, a nata, os peixes do mar, as aves, os queijos em grandes variedades, os ovos, as cidras e os Calvados. [...] Da Borgonha chegam os vinhos tintos mais famosos, também os vinhos brancos, mais os legumes, a caça abundante, os peixes de rio, o gado de primeira qualidade, as frutas e a mostarde Dijon. [...] Desta forma, um país que consegue codificar 297 formas de preparar o ovo (com mais de 125 tipos de omelete), faz a história no campo da gastronomia.”<sup>52</sup>

Como pode ser visto, assim como outras expressões da sociedade, os costumes e hábitos alimentares podem ser operadores de distinção, impondo uma divisão no mundo social. Eles participam da própria representação que o grupo faz de si e da constituição da sua própria identidade. Entre os atributos da gastronomia brasileira não se deve esquecer da dimensão histórica na composição das cozinhas regionais e o intercâmbio de culturas ao longo do tempo.<sup>53</sup>

A revista Gula publicou, em dezembro de 1999, uma matéria assinada pela jornalista Guta Chaves intitulada: *100 anos de Gastronomia no Brasil – Uma viagem pela mesa brasileira do século XX através dos pratos que marcaram época*. Faço transcrição dessa matéria em quadro abaixo, com os eventos, pratos e produtos que a autora utilizou com ícones para representar a “evolução gastronômica”.

Ano	Desenvolvimento Gastronômico
1900	Pratos da fazenda e fogão a lenha (bolinhos de povilho, sequilhos, pudins, pão de ló, marmelada e goiabada) consumidos no café da tarde. Refeições principais: arroz, feijão, torresmo à pururuca, carne de porco com couve e farofa; Sobremesa: doce de compota. O prato mais consumido no dia a dia: filé acebolado ou contra filé com arroz, feijão e salada. Casas abastadas: pratos de concepção francesa: <i>Aspic de foie gras</i> e peru recheado, vinhos franceses.
1910	Cozinha paulista, composta por pratos do interior do estado, é utilizada nos cardápios dos primeiros restaurantes populares da cidade, com pratos como peixe frito com milho e banana à milanesa e salada de maionese. <i>Minestrone</i> - sopa de legumes. Em 1914, o filé <i>Chateaubriand</i> com alho crocante e salada de agrião substituiu o filé ao molho madeira com champignon.

<sup>52</sup> Ibidem.

<sup>53</sup> DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. *Nação, Região, Cidadania: A construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro*. Campos (UFPR), Curitiba- Paraná, v. 05, n. 01, p. 93-110, 2004.



	1913 – Inauguração da lojas <i>Mappin</i> .
1920	<p>Restaurantes requintados preparam a chamada “cozinha internacional” em São Paulo.</p> <p>Restaurantes como o Spadoni, do Hotel Splanada, traziam <i>chefs</i> estrangeiros.</p> <p>Pratos famosos do Copacabana Palace: patê de <i>foie gras sur socle</i>, <i>consommé au vin</i> do Rhien.</p> <p>Todo restaurante da época tinha o seu filé à moda. As opções eram poucas: à bolonhesa, ao sugo e à parienne (com presunto, frango ervilha e bechamel).</p> <p>Multiplicação das casas de chá; loja Mapin, casa Alemã, Confeitaria Fasano, bares viaduto, da Elite, da Seleta e da Vienense, em São Paulo. Serviam <i>petits four</i>, bombinhas, docinhos confeitados, torradinhas, geléias e chá mate.</p>
1930	<p>Moda do <i>rost-beef</i>, receita inglesa de preparo; porém o tipo de corte de carne veio para o Brasil via França.</p> <p><i>Filet a Oswaldo Aranha</i> (acompanha farofa, rodela de batatas fritas e arroz), homenagem ao ministro da Fazenda, Interior e Justiça.</p> <p>Em 1933 nasce o bauru (com quatro tipos de queijo – suíço, estepe, prato e provolone –, fatias de roast-beef, tomate e pepino em conserva) copiado em todo o Brasil, receita original do Ponto Chic em São Paulo.</p> <p>Picadinho do Copa (filet mignon, cortado na ponta da faca, ovos pochés, farofa, arroz, ervilhas e, ao invés de banana e batatas fritas, a inclusão de batatas <i>noisette</i>) prato famoso da boate Meia Noite do hotel Copacabana Palace</p> <p>Inauguração do restaurante <i>Freddy</i> em 1935.</p>
1940	<p>Pratos apreciados: bife a cavalo, camarão a paulista e as omelettes. Para facilitar, os restaurantes populares implantam o prato fixo em cada dia da semana. Ex: virado a paulista ou picadinho com arroz e pastel na segunda; feijoada às quartas e aos sábados. Sobremesas frequentes: catupiry com goiabada e pudim de leite com ameixa seca. Também sobremesas flambadas (<i>crepe suzette</i> – preparado na mesa sobre um <i>réchaud</i>).</p> <p>Inauguração da loja <i>Sears</i></p>
1950	<p>Década dos restaurantes de primeira linha, que passam a oferecer pratos famosos de cozinhas internacionais: lagosta à <i>termidor</i>, <i>stroganoff</i> de carne, camarão à <i>Newbourg</i>, supremo de frango a Kiev, supremo de frango à cubana, lombo a califórnia, peixe a <i>bellle meunière</i> (com amêndoas), coquetel de camarão, camarão a grega, arroz de braga, lasanha <i>alla bolonhesa</i>, <i>fillet alla parmegiana</i></p> <p>Inauguração do restaurante <i>La Casserole</i> em 1954</p>
1960	<p>Pratos mais pedidos: <i>steak au poivre</i>, <i>steak a Diana</i>, filé ao molho madeira; guarnições, porção de brócolis ou <i>panaché</i> de legumes; flambado com <i>cognac</i> – <i>tornedos à Ca'd'Or</i>, copaete a romanesca.</p> <p>Carne maturada, encerra-se a era do filé mignon</p>
1970	<p>Surgem a churrascaria Rodeio São Paulo e a sobremesa creme de papaia com licor de cassis.</p> <p><i>Paillard de filet mignon</i> com <i>fettuccine</i> é um dos favoritos da época, assim como o carpaccio de entrada.</p> <p>A invenção do arroz Biro – Biro (arroz com batata palha, ovo frito, cebolinha tiroleza, salsinha, bacon) criado na churrascaria Rodeio em São Paulo pelo jornalista Tarso de Castro e pelo maître Cecílio em homenagem ao jogador do Corinthians.</p> <p>Hotéis de luxo contratam <i>chefs</i> franceses para modernizar suas cozinhas. Chegam ao Rio em 1979, Claude Troisgros e Laurent Suaudeau</p>
1980	<p>Entra na moda o <i>risotto</i> no prato principal.</p> <p>Pratos famosos: <i>Tournedos Rossini</i>: 150 g de filé mignon com 2 a 3 cm de altura corado com <i>fois gras</i>.</p> <p>Sobremesa: sorvete tartuffo</p> <p>Moda francesa da <i>Nouvelle Cuisine</i>.</p>
1990	Em nenhuma outra década a gastronomia brasileira mudou tanto.



	Salmão, <i>foie gras</i> , arroz selvagem, mussarela de búfala, aceto balsâmico. Doce brasileiro, creme de papaia se difunde amplamente, mas sobremesas importadas como <i>creme Brulée</i> , <i>tiramissú</i> , <i>cheese cake</i> , <i>brownie</i> e <i>petit gâteau</i> também aparecem nos cardápios.
--	---

Ao analisar o quadro acima, é possível perceber a predomionância das cidades de São Paulo e Rio de Janeiro nos eventos e produtos escolhidos para representarem a história da gastronomia dos últimos 100 anos. O que pode ser explicado pela velocidade do processo de urbanização que propiciou mudanças na alimentação de grande parte da população do país, especialmente daqueles dois centros urbanos. Resumidamente, pode-se dizer que a política de imigração, o processo abolicionista, a expansão cafeeira, assim como a construção de estradas de ferro, colaboraram de forma significativa para desdobramentos sociais, culturais e econômicos na cidade de São Paulo.

Até 1820, a cidade apresentava um número de aproximadamente 4.200 casas, na sua maioria de taipas. Já em 1880 existiam por volta de 7000 prédios: 14 com três andares e 79 com dois pavimentos. São Paulo passa a exportar 9,5 milhões de sacas de café em 1901, um crescimento revelador em comparação as 31 sacas em 1810. O número de habitantes também aumenta e serve com indicador para o crescimento da cidade: são 20 mil pessoas no ano de 1810; 450 mil, no ano de 1910; uma estimativa de um milhão de pessoas, no ano 1930, sendo 1/3 desta população estrangeira. A taxa de alfabetização cresceu 25% entre os anos de 1887 e 1920 e o número de funcionários públicos e privados dobrou no mesmo período. O aumento significativo da população e o dinheiro gerado pelo café, consequências da urbanização e do fenômeno imigratório, abrem possibilidades para a classe média em formação.<sup>54</sup>

Alguns setores sociais passaram a ser um novo segmento da sociedade e, após a crise de 1929, uma alternativa para os estabelecimentos comerciais cuja a aristocracia cafeeira era o principal público consumidor. A loja *Mappin*, inaugurada em 1913 e que passa a direcionar seus produtos para a classe média a partir da

---

<sup>54</sup> MATOS, Odilon Nogueira. *A evolução Urbana de São Paulo*. V. Coleção da revista de História de São Paulo: 1995, p 40,41,42 e 46.

década de 30, e a inauguração da loja Sears, que chega a cidade em 1940, são exemplos da estratégia utilizada para atender a nova demanda de mercado.<sup>55</sup>

Foi a partir deste contexto favorável que a propagação do hábito de comer fora se fortaleceu ao longo do século XX. A distância entre o local de trabalho e o de moradia, além de rigidez nos horários de refeição, fizeram do hábito de comer fora uma necessidade crescente para o trabalhador que utilizava as pensões familiares e os restaurantes populares para esse fim. Também o consumo crescente das atividades culturais como cinema, exposições e teatros, consolida o hábito de comer fora, gerando o surgimento de inúmeros restaurantes na cidade. A alimentação doméstica cedeu lugar às práticas alimentares para além dos limites das residências; os restaurantes não só atendiam aqueles que não conseguiam retornar as casas para realizar as refeições no horário destinado, mas também as pessoas que buscavam distinção e divertimento em seu tempo livre. Vale ressaltar que estes modelos permanecem até os dias de hoje.

Embora inaugurado no final do século XIX, o restaurante Carlino, primeiro restaurante italiano de São Paulo, situado no centro da cidade, servia de ponto de encontro inicialmente dos imigrantes italianos e, devido a localização, ganhou visibilidade entre os moradores da cidade. Surgiram outras casas italianas, como a Brasserie Paulista, em 1903; a cantina Capuano, em 1907; e a pizzaria Castelões, por volta de 1925. No ano de 1935, o francês Alfred Aurière inaugurou o restaurante *Freddy*. E, em 1954, foram inaugurados o restaurante *Marcel* e o *La Casserole*. Como já apresentado anteriormente, dois destes restaurantes estão presentes como objeto de pesquisa deste trabalho.<sup>56</sup>

No final de década de 1970, os hotéis cariocas *Meridian* e *Copacabana Palace* proporcionam a chegada dos *chefs* franceses Claude Troisgros e Laurent Suaudeau, respectivamente. Em São Paulo, o Hotel Macksoud Plaza contrata o *chef* Roger Vergé, Michel Darqué e Rupert Keller. Estes *chefs* trouxeram novos conceitos para a cozinha internacional até então praticada nos hotéis, propondo a utilização de técnicas francesas aliadas aos produtos regionais. Esta forma de trabalhar, conhecida como *Nouvelle Cuisine* Francesa, proporcionou um novo olhar para o

---

<sup>55</sup> MATOS, Odilon Nogueira. *A evolução Urbana de São Paulo*. V. Coleção da revista de História de São Paulo: 1995, p 40,41,42 e 46.

<sup>56</sup> CHAVES, Maria Augusta.; FREIXA, Dolores. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2008

produzir e consumir gastronomia, receitas como *mousselline* de mandioquinha ou *magret de canard* ao molho de maracujá foram incluídas nos cardápios, primeiro dos hotéis e, a partir da década de 1980 e 1990, nos restaurantes franceses nas cidades do Rio de Janeiro e São Paulo, podendo ser encontrados atualmente na maioria dos restaurantes.

No decorrer do século, muitas mudanças ocorreram como pode ser visto no quadro apresentado. Alguns costumes, como a utilização de nomes próprios nos pratos muito utilizado até a década de 1970, caíram em desuso. Segundo os *chefs* entrevistados, eles “caíram de moda”. Atualmente, os ingredientes e as regiões aparecem em maior destaque como por exemplo: “*namorado au beurre blanc d’echalotes*” servido no *La Casserole*, uma forma de valorização do produto brasileiro no restaurante francês, de acordo com a proprietária Marie Henri. Outra característica dos serviços oferecidos atualmente são os menus de degustação, diversas porções menores do que os pratos habituais e que normalmente representam as especialidades do restaurante com objetivo de divulgar o estabelecimento ou o próprio *chef*. Um outro aspecto são os restaurantes que apresentam serviços mais diversificados, como o festival de trufas do restaurante *Freddy* ou o festival de sopas do *Le Bouchon*, que atendem a demanda gerada pela concorrência. Sobremesas como tiramissú, creme brullée, petit gâteau e profiterolis permanecem na maioria dos cardápios contemporâneos.<sup>57</sup>

Embora o quadro acima tenha sido utilizado com objetivo de apresentar e ilustrar alguns fatos escolhidos por Guta Chaves mostrando de forma cronológica, na gastronomia no século XX, acredito que pelo próprio objeto de estudo deste trabalho, faz-se importante ressaltar que o crescimento urbano de São Paulo está relacionado diretamente ao fenômeno migratório, e este, aos processos de urbanização e industrialização. O fluxo migratório nacional de maior destaque foi o dos nordestinos para São Paulo. Segundo Baptista (1998), a participação dos migrantes nordestinos, no total de imigrantes em São Paulo, em 1950, era de 27,8%; em 1974, de 49%; em 1982, de 56%; e, em 1997, de 46% .

Gilberto Freyre, em 1926, já sugeria que a cozinha nordestina poderia obter lugar de destaque e reconhecimento não só nas casas das famílias, feiras populares

---

<sup>57</sup> CHAVES, Maria Augusta.; FREIXA, Dolores. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2008

e restaurantes denominados “desqualificados”. Também poderia conquistar *status* sendo oferecida em hotéis e restaurantes, desde os mais simples e populares até os mais luxuosos, assim como a cachaça.<sup>58</sup> Os nordestinos que chegaram na cidade, para trabalhar na construção civil ou no serviço doméstico, são também os cozinheiro e *chefs* que aparecerão no decorrer dos capítulos.

## 1.2 Cozinha e Culinária: No Calor das Panelas

A busca pelo conhecer e fazer gastronomia vai além da elaboração de um prato perfeito e do ato de comer e beber com harmonia. Ela associa o universo das cozinhas a um sistema alimentar que envolve a combinação de produtos, habilidades, modo de fazer, estilo, hábitos e comportamentos que define não só o que é ingerido, como também quem vai ingerir, transformando assim o alimento em comida.<sup>59</sup>

Para Guta CHAVES, na gastronomia estão presentes as cozinhas e a culinária, estas tratam das receitas e de como executá-las tanto por um profissional como por um amador.<sup>60</sup> O modo de desenvolver e fazer as receitas, de acordo com MACIEL, torna possível apreender a construção das chamadas cozinhas.

“Mais do que técnicas, essas maneiras de fazer estão relacionadas aos significados atribuídos aos alimentos e ao ato de se alimentar que vem a ser um ato culinário, de transformação. Assim, a maneira de transformar a substância alimentar, de fazer a comida, a culinária própria a uma dada cozinha, implica um determinado estilo de vida, produzindo uma mudança que não é só de estado, mas de sentido”<sup>61</sup>

---

<sup>58</sup> BERNARDES, Denis. *A apropriação da produção cultural nordestina nas condições de dependência*. Revista Comunicação e Política, p.102.

<sup>59</sup> MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira*. Revista de estudos históricos. Rio de Janeiro, n.33, 2004/1. Disponível em <http://www.ibge.gov.br/cidade/topwindow.htm>, acesso em 06/10/2008.

<sup>60</sup> CHAVES, Maria Augusta.; FREIXA, Dolores. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2008.

<sup>61</sup> MACIEL, Maria Eunice. *Uma cozinha à brasileira*. Revista de estudos históricos. Rio de Janeiro, n.33, 2004/1. Disponível em <http://www.ibge.gov.br/cidade/topwindow.htm>, acesso em 06/10/2008.

Para Claude LÉVI-STRAUSS, a cozinha é uma linguagem: “La cuisine d’une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que, sans le savoir davantage, elle ne se résigne à y dévoiler ses contradictions.”<sup>62</sup>

Desta forma, é possível considerar a cozinha e a culinária como meios de comunicação, pois a cozinha é também um ambiente de trabalho, um território e, como tal, um local de vivências, conflitos e disputas. Elas possuem expressões próprias, possibilitando uma maior compreensão da sociedade da qual fazem parte. Suas delimitações não são tão simples e vão além dos suportes materiais, elas implicam nos significados e nas possibilidades que são dados aos pratos ou a forma de preparo segundo as vivências e experiências de quem faz.<sup>63</sup>

A cozinha, como um espaço físico, é um local onde se desenvolvem todas as atividades relacionadas à produção do alimento. De acordo com Certeau, o cenário da cozinha confere ritualidade ao trabalho culinário, e a relação entre a prática e o conhecimento se dá neste local.<sup>64</sup> A descrição das funções, atividades e dos elementos físicos que constituem a cozinha são importantes neste trabalho porque são nestes locais onde as práticas cotidianas de convivência e produção das cozinhas acontecem, são nesses territórios que os *chefs* interagem com a suas equipes, executando as suas práticas e dando sentido às suas cozinhas. O entendimento, mesmo que não aprofundado destas atividades, é de valor significativo para entendermos os sujeitos envolvidos.

No final do século XIX, como consequência do considerado aumento de circulação trazido pelas ferrovias, foram construídos, por toda a Europa, os grandes hotéis-palácio. Presentes em grandes cidades, nas estâncias terapêuticas e em locais de veraneio, serviam como ponto de encontro da *haute volée* de diferentes regiões e países. Auguste Escoffier, juntamente com César Ritz, empresário do ramo hoteleiro, criou um estilo gastronômico para atender o modo de vida da elite de ricos e novos ricos que se mostravam nos salões e salas de jantar dos considerados palácios públicos da época.

---

<sup>62</sup> LEVI-STRAUSS, Claude. *L’origine des manières de tables*. Paris, Plon.1968, p.411.

<sup>63</sup> MACIEL, Maria Eunice. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin*. In: Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, ano 7, n16, p.145-156, dezembro de 2001, p. 152.

<sup>64</sup> CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce.; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: morar e cozinhar*. Petropolis: Vozes, 2003.

Escoffier constatou que os costumes haviam se modificado desde 1850 e que essas modificações também levariam a mudanças na arte culinária. Detectou que, com a intensificação da vida social, o cliente necessitava de um serviço mais rápido.

“[...] o cliente exige de nós um serviço bem rápido, e nós não temos outra escolha a não ser nos curvamos à sua vontade, ou o perdemos. Podemos mesmo lamentar esse ponto de vista tanto no interesse na arte culinária quanto em relação à saúde do cliente, porém não está ao nosso alcance poder fazer algo para enfrentar isso”.<sup>65</sup>

O *service à la française*, habitualmente oferecido nos banquetes com quatro ou cinco serviços e diversos tipos de prato para cada um deles levados à mesa de forma simultânea em disposição simétrica, já não atendia aos padrões exigidos pelos restaurantes. Na segunda metade do século XIX, o *service à la française* foi sendo substituído pelo *service à la russe*, em que os pratos eram individuais e servidos sucessivamente. Esta nova prática de servir possibilitava que todos à mesa fossem servidos ao mesmo tempo mantendo os pratos quentes, além de custos mais baixos e preços mais atrativos.<sup>66</sup>

A estrutura das cozinhas dos *grands hôtels* e as alterações dos *menus* com preços fixos sugeriram uma mudança nos cardápios e na própria organização mais racional da forma de trabalho. Escoffier reformulou as atividades e introduziu as brigadas de trabalho, em um sistema que consistia na divisão do grupo em cinco equipes, sendo cada uma responsável por um procedimento atuando de forma cooperada. Para cada prato, participavam cozinheiros de diferentes equipes contribuindo com a sua especialidade. Esta reformulação seguiu uma lógica militar influenciada pelo imperialismo da época e até hoje é a base das atividades de produção nas cozinhas nacionais e internacionais.<sup>67</sup>

---

<sup>65</sup> ESCOFFIER, Georges Auguste. *Kochkunstfuhrer: Ein Hand – und Nachschlagebuch der modernen französischen Küche und feinen internationalen Kuch* ( Giessen: Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co. 1982) p.VII . in: TREFZER, Rudolf. *Clássicos da Literatura Culinária, os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo. Editora SENAC São Paulo, 2009. p. 245

<sup>66</sup> : TREFZER, Rudolf. *Clássicos da Literatura Culinária, os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo. Editora SENAC São Paulo, 2009.

<sup>67</sup> : TREFZER, Rudolf. *Clássicos da Literatura Culinária, os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo. Editora SENAC São Paulo, 2009.

O funcionamento das cozinhas com base na organização e no atendimento pode ser considerado um ponto em comum nas cozinhas contemporâneas e é também um consenso entre os *chefs* atuais que um restaurante só consegue manter os seus clientes se as atividades da cozinha forem bem desenvolvidas. Tal constatação pode ser identificada na fala dos *chefs* entrevistados quando estes expressam a opinião sobre quais elementos são necessários para que a cozinha funcione de forma adequada.

Para o *chef* Antonio Jerônimo: “... para que o sucesso da cozinha seja bom, precisa de ordem, cada um sabe o que faz e tem que ser rápido e prestar atenção na marcha.”

Já para o *chef* Geraldo Rodrigues, “Além da marcha bem feita? O sucesso garantido vem com uma brigada toda alinhada e um bom comando, também não pode ter moleza”. O comando do *chef* e sua autoridade aparecem como qualidades para diversos entrevistados: para o *chef* Aldo Alves, “um *chef* seguro e experiente, uma boa equipe, *mis en place*, e organização... nada de funcionário nadando na cozinha”; para o *chef* Patrick, “brigada organizada, bons ingredientes, pré preparo e saber pra onde vai e respeito com o *chef*”.

Como pode ser visto, de acordo com os entrevistados, o funcionamento das cozinhas depende basicamente da organização dos envolvidos no processo. Essa organização segue uma hierarquia comum no trabalho das cozinhas, é uma hierarquização baseada no modelo francês de Escoffier que presente até os dias atuais:<sup>68</sup>

<b>Chef</b>	Principal executivo da cozinha responsável pela brigada
<b>Sous chef</b>	Segundo no comando, assintente e substituto do <i>chef</i>
<b>Chef de Partie</b>	Responsável por cada praça ou setor da cozinha, podendo ser <i>Saucier</i> : prepara molhos, salteados e braseados <i>Rôtisseur</i> : prepara carnes e aves assadas <i>Grillardin</i> : prepara grelhados <i>Poissonnier</i> : prepara peixes <i>Potager</i> : prepara sopas
<b>Garde manger</b>	Responsável pela cozinha fria, ou seja, pelo preparo de patês, terrines, canapés, saladas e molhos frios

<sup>68</sup> KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos.; CREMA, Carole.; MARTINOLLI, Gabriela. 400 g – Técnicas de Cozinha. Companhia Nacional. São Paulo. 2008. p.560



<b>Boucher</b>	É responsável pela limpeza, desossamento e o corte de carnes e aves
<b>Legumier</b>	Prepara os legumes para a cocção
<b>Entremetier</b>	Responsável pelas guarnições, ou seja, ovos e frituras por imersão
<b>Tournant</b>	É um cozinheiro mais experiente, não tem praça específica, trabalha aonde for necessário
<b>Pâtissier</b>	Prepara massas e doces
<b>Aboyer</b>	Responsável por “cantar” as comandas para a cozinha
<b>Commis</b>	São aprendizes, ou estagiários
<b>Steward</b>	Apoio e limpeza geral
<b>Plounger</b>	Limpeza específica da cozinha, panelas, equipamentos e utensílios

A descrição deste modelo é relativamente simples: todas as atividades desenvolvidas na cozinha são divididas por “praças” ou partidas e cada partida é chefiada por um responsável ou “*chef de partie*”. A equipe é chamada de “brigada”, termo que possui uma relação com a aristocracia francesa, quando cada membro da equipe de cozinha era classificado de acordo com sua patente: oficiais, soldados e escuderos, entre outros.

Na prática, o funcionamento ocorre da seguinte forma: na sustentação da cozinha estão os *plounger*, responsáveis pela lavagem da louça e manutenção de todo o material de cozinha; em seguida, os estagiários ou *commis*, que apoiam nas atividades necessárias de acordo com a dinâmica do dia, podem auxiliar o *chef* e também o próprio *plounger*. Os *chefs* de partida seguem com a responsabilidade de sua praça, alguns restaurantes chegam a ter cinco *chefs* de partida que, na maioria das vezes, possuem experiência como cozinheiro e não formação acadêmica. Acima desta equipe está o *sous chef*, que coordena todos os membros da brigada e todas as praças, acompanhando a textura, o ponto de cozimento, temperos e apresentação. Ao *chef*, finalmente, cabe a função de cozinhar, mantendo a equipe organizada e garantindo a qualidade do serviço oferecido no restaurante. Pode-se dizer que o *sous chef* é responsável pela qualidade dos trabalhos na cozinha, é o executor, e o *chef* é o responsável pelo controle final de qualidade dos pratos, é também quem cria novos pratos e faz as alterações periódicas no cardápio.<sup>69</sup>

A lista de utensílios e equipamentos necessários para o funcionamento da produção em uma cozinha é extensa e depende de fatores como tipo de serviço,

---

<sup>69</sup> ATALA, Alex.; CHAGAS, Carolina. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.



cardápio e características específicas do próprio restaurante. Não cabe neste trabalho apresentar todos os itens e a função de cada um deles, mas compreendo que estes elementos, que são utilizados diariamente, ajudam a compor e compreender o espaço social da cozinha. São aproximadamente cinquenta utensílios com diferentes funções, no mínimo seis equipamentos de grande e médio porte como fogão, fornos e processadores, entre outros, divididos de acordo com as áreas ou setores de trabalho. Existem, pelo menos, sete tipos de painéis classificadas de acordo com o uso e, para cada um desses tipos, uma divisão de espessura, tamanho, revestimento e formato<sup>70</sup>

De acordo com Alex Atala, o segredo de uma boa produção vai além da divisão correta das brigadas, ele está diretamente relacionado ao trabalho em conjunto e às expressões universais utilizadas na cozinha.<sup>71</sup> Dentre estas expressões, podemos citar: “marcha” ou “marchar”; “sai” ou “sair” ou “saindo” ou “saida”; “partida” e “nadar” ou “nadando”. A descrição técnica do ambiente e da cozinha e destas locuções são apresentadas para que melhor se compreenda as atividades e a dinâmica que ocorrem no interior destes locais e as relações estabelecidas pelos *chefs* e suas equipes de trabalho.

Consideradas a base de toda a produção, as palavras “marcha” e “sai”, expressam a ordem de início e a entrega finalizada de cada pedido, pode ser de responsabilidade do *chef* ou do *sous chef*. Em as Escoffianas Brasileiras, o *chef* Alex Atala, explica como ocorre a “marcha” na cozinha. Há portanto a manutenção de um vocabulário próprio que caracteriza o grupo e reforça seus laços de trabalho.

“Quando o *chef* recebe um pedido de uma mesa ela dá a ordem (“marcha”!) para cada uma das praças. Marcha uma carne, marcha uma pasta, e assim por diante. O *chef* da cada partida vai, então, usar da memória e do ouvido para estar atento ao tempo de cozimento de cada ingrediente, à sua colocação em um prato de serviços ao lado de seus complementos (que vêm de outras praças). O *chef* dá então a segunda ordem: “Sai”. E nessa hora tudo tem de estar bem composto, perfeito e impecável, com todos os componentes do prato em seus devidos lugares para que sigam para uma mesa”.<sup>72</sup>

---

<sup>70</sup> KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos.; CREMA, Carole.; MARTINOLLI, Gabriela. *400 g – Técnicas de Cozinha*. Companhia Nacional. São Paulo. 2008. p.560

<sup>71</sup> ATALA, Alex.; CHAGAS, Carolina. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

<sup>72</sup> ATALA, Alex.; CHAGAS, Carolina. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008. p. 147, 148.

“[...] quando o *chef* pega uma comanda e diz: “Atenção! Marcha um robalo, marcha um atum, uma galinha e depois uma sobremesa, eu quero um sorvete de chocolate e um sorvete de baunilha” a fábrica começa a soltar fumaça. Cada responsável pela praça tem de saber – de memória - o que tem que entregar porque alguns minutos depois o *chef* vai falar: “Sai meu robalo, meu atum e minha galinha, da mesa número tal.”<sup>73</sup>

Atala ainda estabelece que o trabalho na cozinha doméstica pode ser diferenciado da cozinha profissional em vários aspectos: tipo de equipamentos, utensílios, organização, variedade de produtos e pratos a serem preparados, entre outros. Nas cozinhas domésticas, por exemplo, em quase todas as ocasiões apenas uma pessoa é responsável por toda a produção a ser realizada, já na cozinha dita como profissional, existem “as partidas”.<sup>74</sup>

A administração das panelas e forno é dividida entre os “*chefs de partie*”, cada setor é responsável por uma parte que irá compor o prato final. As “partidas” são as atividades que ocorrem entre a solicitação da “marcha” e a “saída” do prato, são executadas na mesma sequência em foi solicitada a “marcha”. A quantidade de partidas depende quase que exclusivamente do tipo de cardápio, pois é ele que determina as preparações e o grau de dificuldade e de especificidade do prato.<sup>75</sup>

Do exposto acima, podemos concluir que o funcionamento básico da cozinha se dá pela organização de três ações básica: a marcha, a(s) partida(s) e a saída ou o “sai” dos pratos. É justamente neste contexto que surge o “nadar”.

“[...] nadar é a expressão que se usa na cozinha para aquela hora que você simplesmente para e não sabe o que fazer e nem por onde começar. Nadar é perder o pé. Cair fora da linha de produção” [...] Uma das formas das formas de evitar a natação dentro de uma cozinha é mantê-la bem organizada.” [...] um cozinheiro fica “nadando” quando se perde em meio a muitas ordens de serviço.”<sup>76</sup>

---

<sup>73</sup> ATALA, Alex.; CHAGAS, Carolina. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.p 178,179.

<sup>74</sup> ATALA, Alex.; CHAGAS, Carolina. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008

<sup>75</sup> ATALA, Alex.; CHAGAS, Carolina. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008

<sup>76</sup> ATALA, Alex.; CHAGAS, Carolina. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008. P.176-178

Para Alex Atala, o nadar representa o caos na cozinha, é um momento tenso onde toda a equipe corre o risco de desestabilizar, “há horas que o trabalho é incessante, não se consegue chegar ao ponto e o desespero toma conta”. Mesmo quando o *chef* é experiente, nadar é inerente na vida das brigadas de cozinha.

Patrice Dartagnan nasceu na França, vive no Brasil há cinco anos e desde 2007 é proprietário e *chef* da cozinha do restaurante *Le Bouchon*. Formado em Gestão Hoteleira e Gastronomia, Patrick trabalha em cozinha há mais de 20 anos e, de acordo com ele, “nadar faz parte da história de qualquer *chef*, toda cozinha possui seus momentos de guerra e é nessa hora que a experiência do *chef* faz a diferença [...] o cardápio pode até ser igual, mas nenhum dia é igual ao outro”.<sup>77</sup>

As três ações básicas, como acima foram definidas, não configuram apenas a soma de ações casuais e comandos repetitivos, mas uma estrutura onde cada elemento ou expressão possui o seu significado, fundamentado pela vivência e por todo o repertório disponível no ambiente de trabalho diário de cada cozinha.<sup>78</sup> O calor das panelas, a quantidade de solicitações, os erros e acertos, até os desentendimentos ocasionados pela intensidade das atividades, são, juntamente com a marcha, a partida e saída, ações aparentemente simples do cotidiano, mas convergem para um sistema complexo que exige dos sujeitos envolvidos: memória para execução dos pratos e ordem dos serviços; além de aprendizado, técnica, experiência, planejamento, método, criatividade, polivalência, capacidade de improviso, esforço físico e concentração.

Ao olhar para uma cozinha em plena atividade, muitos a interpretariam como um ambiente desorganizado e até rude. No entanto, uma cozinha silenciosa é, para os *chefs* e funcionários, sinônimo de problema. O chef Jerônimo considera que uma cozinha “com barulho” é uma cozinha produtiva e “não se trata de bagunça” e “sim de trabalho onde o chef deve prestar atenção em todas as atividades”. A partir desta leitura, a cozinha passa a ser percebida como um espaço social, onde as práticas do dia a dia compõem as marcas, a identidade e a tradição. A cozinha passa a ser interpretada como um complexo alimentar, caracterizada não pelos atos que se repetem, mas pelo conhecimento que se tem deles e pelos saberes produzidos nas

---

<sup>77</sup> Patrice Dartagnan *chef* do restaurante Le Bouchon em entrevista cedida à autora em 14 de agosto de 2009

<sup>78</sup> MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

atividades diárias que parecem se repetir. Numa cozinha, as atividades seguem uma rotina aparentemente idêntica: a mesma brigada, a mesma ordem e a mesma hierarquia determinada pela organização e pelas tarefas do dia, mas o contexto diário promove não uma repetição e sim uma possibilidade, pois as ocorrências de um mesmo dia podem proporcionar experiências diversas e diferentes, como é possível identificar nos exemplos dos *chefs*.<sup>79</sup>

“...sempre a mesma coisa... a hora mais difícil é quando vai começar o trabalho, na hora de abrir o restaurante... dá sempre um medo, todos ficam ... é normal, porque se o movimento é fraco nós ficamos sem ter o que fazer, os produtos ficam parados e sempre dá confusão... o melhor é ver o restaurante cheio.” Também tem a hora de saber se o cliente gostou... uma coisa puxa a outra, se ele gosta ... ele volta e o restaurante fica garantido, a gente fica esperando.<sup>80</sup>

“nem sempre as coisas vão bem, em tantos anos aqui, eu já fiz muita coisa certa, também já erreí muito. A gente sabe fazer, mas, as vezes não dá certo, a prática ajuda a consertar e não ficar nadando, mas as vezes acontece.... porque... porque sim, as vezes é cansaço, as vezes é por estar com a cabeça em outro lugar, as vezes faltam coisas, caí, quebra, machuca, sabe?... cozinha é assim, tudo novo todo dia, só a gente vai ficando velho...”<sup>81</sup>

“porque não, eu acho que a cozinha é uma caixinha de surpresa, porque tudo pode mudar... eu trabalho aqui já tem 30 anos, é uma família, todo dia eu venho prá cá de manhã... eu gosto, venho fazer meu trabalho todo dia já tem isso tudo de tempo, faço o bechamel de olho fechado... as vezes o que vale é ficar com as pessoas, não canso porque todo dia tem novidade.”<sup>82</sup>

“porque cozinhar bem não é difícil, trabalhar na cozinha não é o mais, o mais difícil é cozinhar bem todos os dias, a responsabilidade de todos os dia é muito estressante”<sup>83</sup>

---

<sup>79</sup> Relato dos *chefs* sobre a rotina de trabalho.

<sup>80</sup> Antonio Jerônimo do La Casserole em entrevista cedida a autora em 26 de agosto 2009

<sup>81</sup> Chef Geraldo Rodrigues do restaurante Freddy em entrevista cedida a autora em 2009

<sup>82</sup> Chef Geraldo Rodrigues do restaurante Freddy em entrevista cedida a autora em 2009

<sup>83</sup> Chef Patrice Dartagnan do restaurante Le Bouchon em entrevista cedida a autora em 2009

Um dia de trabalho na cozinha, mesmo que apresente o mesmo pedido e que esse seja produzido pela mesma pessoa, ainda assim, poderá ter uma marcha diferente, influenciada pelas relações sociais, expectativas, trajetória de cada um e pelos saberes individuais e produzidos no próprio ambiente. Há sempre, portanto, apreensões, medos e grandes expectativas. A cozinha é, para a equipe, um lugar de trabalho e provas, aflições e alívios.

Considerando Certeau, o cotidiano pode ser aqui identificado como um lugar, com seu espaço e tempo definido que resulta em um processo social que relaciona o indivíduo ao grupo: personalidades, capacidades e comportamento se misturam, na disputa da formação dos traços identitários que transformam o “espaço” em “lugar”. É no cotidiano que a cultura se apresenta como uma rede de saberes, onde todas as coisas podem ser desejáveis ou não para a prática do dia a dia: uma ideologia, o gosto, as crenças, os hábitos, possibilidades das relações com nossos familiares, com amigos, no trabalho ou com desconhecidos. Em todas essas situações, os saberes do cotidiano direcionam-nos sobre o que evitar, aceitar ou questionar.<sup>84</sup>

A técnica culinária está presente nas cozinhas, utiliza os diversos saberes no modo de fazer desenvolvido pela orientação direta, pela observação, ou ainda por meio de tentativa e erro, são difíceis na medida em que dependem do empenho, do hábito e do treino. As técnicas envolvem os gestos para cada prato, os *chefs* utilizam uma série de gestos sequenciais com a expectativa de alcançarem, ao final da execução, o resultado esperado.<sup>85</sup>

“quando se joga água numa esponja, durante algum tempo ela vai absorvendo, absorvendo. Depois de certa quantidade de líquido absorvido, ela satura e começa a liberar toda água que recebe. Na lida com a cozinha é mais ou menos assim. No começo a gente absorve técnica, bases, fundamentos, macetes. De um momento em diante, o conhecimento começa a fluir. Esse instante se parece um pouco com o primeiro pedalar sem rodinhas. Sustos, receio, mas aí alegria.”<sup>86</sup>

---

<sup>84</sup> CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano*. 1. Artes de fazer. Petrópolis – RJ: Vozes, 2001:201.

<sup>85</sup> DORIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

<sup>86</sup> ATALA, Alex.; CHAGAS, Caroline. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.p 178,179

No mundo moderno, o desenvolvimento tecnológico beneficiou o cozinhar doméstico: fornos e fogões elétricos possibilitaram maior controle do fogo e, conseqüentemente, uma forma de melhorar a produção, assim como a geladeira proporcionou aumentar a conservação e vida útil dos alimentos nas residências. No início do século XX, a “indústria branca” equipava o lar com os produtos avançados em tecnologia. Hoje, o objetivo é equipar as cozinhas dos restaurantes e, de acordo com Dória, provavelmente, em um período bem próximo, os preços serão compatíveis com os equipamentos de uso doméstico. O quadro apresentado por Dória traça uma breve cronologia dos avanços tecnológicos domésticos:<sup>87</sup>

1877	Thomas Edison ilumina a cidade de Nova York
1881	Paris: Exposition de l'électricité
1886	Nasce a Westinghouse, que lança a plaque quente elétrica
1891	A cozinha elétrica é comercialmente disponível na Inglaterra
1892	Nasce a General Electric
1893	Exposição em Chicago de equipamentos elétricos de cozinha: panela, cafeteira, chapa, fogão e forno
1905	Projeto do refrigerador para uso doméstico
1918	Comercialização do refrigerador doméstico na Inglaterra
1929	Surge a tostadeira de pão
1930	Uso do aço inoxidável na cozinha
1931	Máquina de café therm – o – matic (com termostato automático)
1941	Surgem as aplicações de poliuretano
1959	Uso de policarbonato, plástico transparente: alternativas do vidro
1965	Surge o forno de micro-ondas para uso doméstico

A estes equipamentos poderiam ser somados uma lista de pequenos utensílios de cozinha que não dependem de eletricidade, entre eles: pequenas facas, descascadores, injetores de temperos e bicos para confeitaria. Ainda em A

---

<sup>87</sup> DORIA, Carlos Roberto. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009. p. 182 ,183.

*culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*, Dória ressalta que, ao contrário das cozinhas domésticas, os restaurantes permaneceram com as suas cozinhas de artesanato. No entanto, a globalização do final do século abriu um diálogo entre as técnicas industriais de produção de alimentos e os novos esquemas alimentares que envolvem não só as casas, mas a cidade como um todo.<sup>88</sup>

Os *chefs* entrevistados reconhecem que a tecnologia está cada dia mais presente nas cozinhas, contudo, eles, de certa forma, ainda apresentam resistência ao uso e aquisição de novos equipamentos. O *chef* Geraldo, durante a entrevista, falou sobre os equipamentos: “aqui é tudo feito pelas mãos, eu até gosto de aprender, gosto da gastronomia moderna, mas na nossa cozinha temos o fogão e o forno comum... só e damos conta, aqui somos artistas.” E completou: “pra que? e depois são muito caros”.<sup>89</sup> Permito-me, neste momento, expressar que o sorriso do *chef* e a atitude que seguiu após a primeira resposta demonstrou um certo orgulho em revelar que na cozinha do *Freddy* não existem equipamentos de tecnologia avançada, pois, no instante seguinte, a entrevista foi interrompida para uma visita rápida na cozinha, com objetivo de identificar os equipamentos da produção.

A cozinha é composta por área de aproximadamente 45 m<sup>2</sup>, por um fogão central de 8 bocas, uma fritadeira elétrica, um forno de convecção, coifa e um cepo de madeira para cortes de carne, além das panelas e utensílios gerais, sendo as facas utensílios de uso pessoal, assim como os panos de copa. Embora não seja o foco desta pesquisa, vale ressaltar que, apesar dos restaurantes possuírem manual de boas práticas de fabricação atualizado, o uso de objetos de madeira e panos de tecido é comum na rotina de produção e, no que pude perceber, as técnicas e hábitos de higiene resumem-se no lavar das mãos e retirada do lixo. Os próprios métodos de cocção, como assar e fritar, de acordo com os *chefs*, “se encarregam” de eliminar os riscos de contaminação dos alimentos. “Nenhum bicho sobrevive a tanto calor e gordura”, essa é a fala do *chef* Geraldo, referindo-se aos microorganismos patogênicos. A percepção que tenho em relação ao assunto é que,

---

<sup>88</sup> DORIA, Carlos Alberto. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

<sup>89</sup> Entrevista com o chef Geraldo Rodrigues cedida à autora em 15 agosto 2009.

para os *chefs*, a técnica de preparo e o saber cozinhar definem se a comida é boa e saudável muito mais do que os cuidados de higiene e manipulação dos alimentos.

Ainda considerando a importância das técnicas nas cozinhas, o livro *Le Cordon Bleu: todas as técnicas de cozinha* apresenta oitocentas técnicas de cozinhar e duzentas receitas ilustradas passo a passo e é considerado por muitos *chefs* o guia mais completo de técnicas da cozinha francesa. Durante as entrevistas, perguntei aos *chefs* qual o segredo de um prato bem realizado e solicitei um exemplo de técnica culinária. A resposta foi praticamente a mesma em todos os restaurantes.

Para o *chef* Antonio Jerônimo: “o segredo está no *chef* fazer um molho bem feito... parece fácil, não é fácil nem difícil, mas precisa ter paciência...um molho pode salvar um prato.”<sup>90</sup> O *chef* Geraldo Rodrigues diz: “eu começo meu dia fazendo o molho bechamel, ele é a base da minha cozinha.”<sup>91</sup>

De acordo com o *chef* Patrice, “a cozinha francesa possui uma tradição no preparo de molhos e eles formam a base da cozinha. Na minha cozinha o teste para iniciar é conhecer todos os molhos.”<sup>92</sup> O *chef* Aldo reconhece que uma “cozinha, não importando se é clássica ou contemporânea, precisa de bons molhos. A técnica do *roux* e do *velouté* é importante na cozinha e todos devem conhecer.”<sup>93</sup> O *chef* Francisco Ferreira aprendeu tudo com o Geraldo do *Freddy* e lembra: “a primeira coisa que o Leleu me ensinou foi a preparar os molhos mãe, hoje eu sei fazer muito bem”.<sup>94</sup>

No livro *Com unhas, dentes e cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos*, o *chef* Alex Atala, junto com Carlos Alberto Dória, dedica um capítulo para posicionar a importância dos molhos na gastronomia e considera que este se trata de um tema com conteúdo “que expressa o espírito de uma época”.<sup>95</sup>

---

<sup>90</sup> Antonio Jerônimo do La Casserole em entrevista cedida a autora em 26 de agosto 2009

<sup>91</sup> Entrevista com o *chef* Geraldo Rodrigues cedida à autora em 15 agosto 2009.

<sup>92</sup> Patrice Dartagnan *chef* do restaurante Le Bouchon em entrevista cedida à autora em 14 de agosto de 2009

<sup>93</sup> Aldroaldo Alves Pereira Junior, *Chef e Maître* do restaurante La Casserole em entrevista cedida a autora em 25 de março de 2009.

<sup>94</sup> Entrevista com o *chef* Francisco Ferreira, do restaurante *Freddy*, cedida à autora em 15 de agosto de 2009

<sup>95</sup> ATALA, Alex; DORIA Carlos Alberto. *Com unhas, dentes e cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.p. 259.



As respostas obtidas com os entrevistados somadas ao parecer de Alex Atala despertaram-me interesse em percorrer as mudanças ocorridas na composição e técnicas de preparo dos molhos, procurando entender o significado desta preparação clássica da gastronomia francesa que, até hoje, é valorizada pelos *chefs* e presente nos restaurantes. Procurei suporte teórico nos livros: *Clássicos da Literatura Culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia*, de Rudolf Trefzer; *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*, de Ariovaldo Franco; *Gastronomia Francesa: História e Geografia de uma Paixão*, de Jean Robert Pitte; e *História da Alimentação*, obra organizada por Jean-Louis Fladrin e Massimo Montanari. Interessante observar que, para a maioria dos *chefs* nordestinos, a ênfase nos molhos é aceita e confirmada sem problemas. Eles aderem a essa opinião e acreditam que o molho é um grande atrativo para elaboração e finalização dos pratos.

Entre os primeiros livros de receitas está o *Viander*, atribuído a Taillevent<sup>96</sup>, elaborado com numerosas receitas de sopas, tortas salgadas, carne de caça, peixe, perdizes, pombos e aves menores, além de temperos exóticos e ervas. A obra manuscrita refletia os costumes e a culinária da época, considerando o gosto dos nobres palacianos: carne bovina e vitela, carne suína assada no espeto, ovelha e cabra, além de aves como galinha, frango, cegonha, pavões e cisne. A utilização de produtos importados e caros servia para marcar a hierarquia social, entre os consumidos: tâmaras, açúcar, figos, pimenta do reino e malagueta, cravo-da-índia, gengibre, açafrão, coentro e cardamomo, eram usados pelas camadas altas. No centro das refeições, os pratos com assados de carne ou peixe eram frequentemente acompanhado por diferentes molhos produzidos com vinho, vinagre ou frutas cítricas. Embora ainda não fossem espessados, eles eram engrossados com pão, gemas, amêndoas e nozes, também com sangue e carne amassada em

---

<sup>96</sup> Considerado um dos primeiros cozinheiros profissionais, Taillevent, em 1373 ocupava o cargo de primeiro cozinheiro do rei Carlos V, supõe-se que neste período tenha posto no papel as primeiras receitas do *Viandier*. A palavra *Viandier* no francês antigo, era um conceito aplicado a todos os gêneros alimentícios, destinados à alimentação do homem. Vale ressaltar que a antiguidade nos apresentou o tratado de Apício, coleção de receitas reunidas no final do século IV d. C. No entanto com o declínio do Império Romano, as receitas e a cultura culinária, perderam-se, quase que por completo e foi no século XIV que o refinamento dos hábitos de alimentares e os modos à mesa, refletiram em um série de manuscritos culinários. Com a invenção da tipografia em meados do século XV surgem os primeiros livros impressos de culinária. Ler mais em TREFZER, R. *Clássicos da Literatura Culinária, os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo. Editora SENAC São Paulo, 2009

pilão. Além das especiarias e do sabor ácido, esses molhos costumavam apresentar um componente doce devido à adição de açúcar e frutas frescas ou secas. O livro apresentava uma divisão entre molhos cozidos e não cozidos fortemente condimentados.<sup>97</sup>

No final da Idade Média, a culinária setentrional francesa não era diferente das cozinhas de outros países da Europa ocidental. Sua base eram condimentos exóticos e a técnica culinária simples. Ainda no século XVI praticamente nada havia mudado nesse cenário. Em 1604, o livro *Ouverture de cuisine*, de Lancelot de Casteau, foi publicado em francês, embora impresso na Bélgica, e apresentava uma influência da cozinha renascentista italiana que, então, havia alcançado um nível de refinamento inédito na Europa. Os cozinheiros franceses a serviço da aristocracia romperam com as tradições da cozinha senhoral e começaram a praticar e desenvolver o que deu início a *grande cuisine*, que teve como cenário a aristocratização da nobreza guerreira e a formação da aristocracia absolutista-palaciana no século XVII.<sup>98</sup>

A comida passou a receber atenção nos detalhes da mesa posta, na organização dos serviços, na seleção dos pratos e nos modos corretos à mesa. A encenação da refeição revelava a classe social e o *status* dentro dessa classe. O modelo de referência que orientou a França e toda a Europa foi a corte aristocrática de Luís XIV. O *Cuisinier françois*, foi o primeiro livro de receitas, da segunda metade do século XVII, direcionado para *gens de qualité*. *La Varenne*, ao colocar no título do livro “francês”, apresentava-se como um cozinheiro de nacionalidade francesa e evidenciava que na França as cozinhas produziam uma arte culinária diferente dos outros países. As diferenças que chamaram a atenção foram: a diminuição das especiarias e a carne dividida em peças menores e preparadas de acordo com as suas características<sup>99</sup>

A primeira parte do livro foi destinada, exclusivamente, às preparações com carnes e, a segunda, às preparações de alimentos para os dias de jejum e quaresma. A divisão das duas partes era a mesma: *potages, entrées, second*

---

<sup>97</sup> TREFZER, Rudolf. *Clássicos da Literatura Culinária, os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo. Editora SENAC São Paulo, 2009

<sup>98</sup> TREFZER, Rudolf. *Clássicos da Literatura Culinária, os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo. Editora SENAC São Paulo, 2009.

<sup>99</sup> TREFZER, Rudolf. *Clássicos da Literatura Culinária, os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo. Editora SENAC São Paulo, 2009.

*service, entremets e pâtissier*. Ostras, trufas, legumes, pepinos, aspargos, espinafre, ervilhas e alcachofras são apreciadas não só como acompanhamentos, mas como pratos refinados e específicos. Também cerofólio, manjerição, tomilho, alecrim, louro, salsinha e segurelha entram nas cozinhas.<sup>100</sup>

No entanto, faz-se importante ressaltar que *La Varenne* desenvolveu uma série de preparações básicas para serem utilizadas na composição de diversos pratos. Entre elas estão os molhos a base de gorduras como óleo, manteiga, banha e creme de leite e também as ligas a base de trufas, amêndoas moídas, e champignons. Além dessas inovações, apresentou ainda a *liaison de farine*, uma liga de farinha de trigo frita preparada com toucinho, cebola, farinha e caldo. O *bouillon*, caldo que serve de base para diversas preparações, é a primeira receita do livro *O Cuisinier françois* e caracteriza a *haute cuisine* francesa até hoje.<sup>101</sup>

Desde o final do século XVIII, na França, os *chefs* que trabalhavam nas casas da nobreza, devido a fuga para exterior, penúria ou morte de seus senhores, ficaram desempregados. Muitos, contudo, abriram seu próprio negócio. Não se deve atribuir o surgimento dos restaurantes à Revolução Francesa. No entanto, ela colaborou em certa medida para a sua expansão.<sup>102</sup> Progressivamente, assim como os músicos, escritores e artistas, também os cozinheiros tornaram-se “empresários”. Neste cenário surge Antoine Beauvilliers, descrito por Brillat-Savarin com um excelente cozinheiro e importante homem de negócios. Em seu livro *L'art du cuisinier*, descreve-se a preparação de vários tipos de carnes, peixes e mariscos, além de sopas, acompanhamentos e 81 molhos, entre eles o clássico *sauce à l'orange*.<sup>103</sup>

Carême foi um mestre de cerimônias da gastronomia, considerado por muitos o melhor cozinheiro de todos os tempos, que durante a sua trajetória buscou a sistematização da culinária e, apoiando-se nos componentes básicos da cozinha, desenvolveu os fundamentos da *haute cuisine* francesa. A sua última obra foi *L'art de la cuisine française au XIX siècle*, e possui cinco volumes: o primeiro dedicado às sopas; o segundo, aos pratos a base de peixes; o terceiro foi dedicado aos molhos e

---

<sup>100</sup> FLANDRIN, Jean-Louis; Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI – XVIII), in: MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

<sup>101</sup> TREFZER, Rudolf. *Clássicos da Literatura Culinária, os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo. Editora SENAC São Paulo, 2009.

<sup>102</sup> SPANG, Rebecca L. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2003.

<sup>103</sup> PITTE, Jean-Robert. *Nascimento e expansão dos restaurantes*. in: MONTANARO, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

os dois últimos, que foram escritos após a sua morte, descrevem um número menor de preparações de *entrées*, *hors-d'oeuvres* e *entremets*. Carême tratou detalhadamente da produção e desenvolvimento dos molhos básicos: *espagnole*, *veloutée*, *allemande* e *béchamel*. Eles foram sistematizados e descritos com precisão, servindo de base para outros molhos e variações, como, por exemplo, os molhos *bourguignonne*, *salmis*, *Robert* e *hollandaise*<sup>104</sup>.

A caracterização da alta gastronomia francesa como conservadora, definida pelas técnicas e preparações elaboradas e serviços complexos, manteve-se forte até a metade do século XX. No final de 1960, os jovens *chefs* começaram a se afastar cada vez mais do modelo tradicional de cozinhar, desenvolvido e mantido por seus antecessores.<sup>105</sup> Surgiu um novo olhar para a gastronomia, um movimento que se fortaleceu a partir de 1970, denominado *nouvelle cuisine*: numa proposta de distanciamento dos dogmas da *haute cuisine* francesa. Esses *chefs* apresentaram um novo modo de cozinhar, adaptando a gastronomia clássica ao uso de ingredientes e técnicas de preparo mais simples.<sup>106</sup>

Com o pós-guerra, as mudanças sociais e econômicas, marcadas pelo aumento do consumo e a sociedade de abundância, direcionaram também alterações nos padrões gastronômicos. No decorrer do século XX, a aparência esbelta tornou-se um referencial de bom gosto e o sucesso, tanto pessoal como profissional, foram associados à ideia de saúde, educação e disciplina, sugerindo que o próprio corpo poderia ser uma mais valia. Em termos gastronômicos, isso representou uma mudança: diretores e executivos cujo sucesso profissional e o *status* social já não se manifestavam mais numa certa corpulência como no século XIX, passam a frequentar o restaurante, interessados em apreciar a culinária e manter a saúde e a boa forma física. É necessário compreender que o comportamento sociocultural alimentar não se altera rapidamente, nem um estilo culinário novo substitui o antigo de forma imediata, pois o tradicional segue em paralelo com o novo em um processo permanente de troca.

---

<sup>104</sup> ATALA, Alex; DORIA Carlos Roberto. *Com unhas, dentes e cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008

<sup>105</sup> PITTE, Jean-Robert. *Gastronomia Francesa: História e Geografia de uma Paixão*. São Paulo, LPM, 1993.

<sup>106</sup> FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet – Uma história da gastronomia*. São Paulo, Senac São Paulo, 2004

Essa é a cozinha de Paul Bocuse. Em seu livro *La cuisine du marché*, estruturado como se fosse um manual, ele compilou não só as receitas da alta gastronomia, mas também as cozinhas regionais da França e de outros países como a Itália por exemplo. Bocuse praticamente não incluiu na sua obra nenhuma receita nova, propôs a re-elaboração dos pratos ressaltando a importância da escolha e o cuidado no preparo dos ingredientes para garantir o sabor e o aroma e as características naturais dos alimentos. Os molhos na *nouvelle cuisine* deveriam seguir também este critério: preservar o sabor e o aroma dos ingredientes no prato. Como os molhos da alta cozinha francesa eram fortes e pesados, preparados a base de farinha e gordura, dificultavam essa sensação, logo foram substituídos pelos molhos a base de ervas, limão e ingredientes frescos.<sup>107</sup>

Por volta de 1980, a *nouvelle cuisine* já havia expressado sua importância para a gastronomia. Seus preceitos associavam a nutrição e o prazer de comer, pois a ideia central era utilizar a cozinha clássica de uma forma mais simplificada e que pudesse aproveitar o melhor de cada alimento, proporcionando saúde e satisfação. Quando Ferran Adrià, em 1984, assumiu a cozinha do restaurante *elBulli*, a *nouvelle cuisine* já havia sublinhado que comer não era apenas saciar a fome e sim uma experiência que envolvia os cinco sentidos. Em 1993 foi publicado o livro *El sabor del Mediterráneo*, com preparações desenvolvidas por Adrià entre os anos de 1986 e 1993, pratos como “vieiras marinadas e foie gras” ou “ouriço-do-mar com gelatina de cogumelos porcini” ainda eram marcados pela interpretação da *nouvelle cuisine* para culinária mediterrânea. Neste período, o estilo de Ferran Adrià revelava-se na escolha dos ingredientes e no processo criativo de preparação. Em 1994, os alimentos já faziam parte da cozinha do *elBulli* não só como ingredientes, mas como matéria-prima, algo que poderia ser transformado.<sup>108</sup> Nos pratos realizados e idealizados por Adrià, as características típicas ou específicas do alimento não aparecem em primeiro plano. Nesse contexto, as propriedades estruturais dos produtos são alteradas, preservando-se o sabor original. Por exemplo, um dos pratos realizados em 2003 foi o “caviar de melão esferificado”, composto por miniesferas de melão cantaloupe produzidas com alginato de cálcio. De acordo com

---

<sup>107</sup> FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet – Uma história da gastronomia*. São Paulo, SENAC, São Paulo, 2004.

<sup>108</sup> TREFZER, Rudolf. *Clássicos da Literatura Culinária, os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo. Editora SENAC São Paulo, 2009.

a descrição, o prato teria a aparência e a consistência idênticas aos do caviar de salmão, mas com o sabor doce do melão.<sup>109</sup>

Segundo Dória, foi ao conhecer a gastronomia molecular de Hervé This que Ferran Adrià pode se dedicar ao seu próprio estilo, que conciliou a técnica, a culinária do seu país e a criatividade, seguindo um modelo que tem como seu maior atrativo, não os sabores ou as técnicas, mas a capacidade de inovar, destruir e regenerar a partir da descoberta e incorporação de matérias-primas inéditas ou de forma inédita como foram trabalhadas as matérias-primas conhecidas. Ao percorrer esses dois caminhos, na sua produção gastronômica, Ferran Adrià inseriu sua cozinha no cenário da gastronomia de vanguarda.<sup>110</sup>

Embora muitos avanços tecnológicos e mudanças tenham ocorrido na gastronomia nos últimos cem anos, uma parte significativa dos conhecimentos a respeito de cozinhar vem da Idade Média. Há aproximadamente vinte anos, os cientistas Hervé This e Nicholas Kurt formularam um projeto para entender o que ocorria com os alimentos durante os processos de produção considerando a composição e a reação física-química dos mesmos. Desse projeto surgiu o conceito de gastronomia molecular. De acordo com Dória, seria correto afirmar que:

“[...] a gastronomia molecular pode ser definida como uma ciência aplicada à alimentação que a partir de 1988, passou a exibir publicamente os seus resultados. [...] entre os mais notáveis estão a compreensão dos molhos, o tratamento das emulsões e vantagens da cocção a baixas temperaturas”<sup>111</sup>

Em 2007, Hervé This publicou um artigo apresentando o resultado de uma pesquisa que submeteu os molhos franceses a uma análise química com objetivo de identificar estruturas comuns entre eles. Comparou os 450 molhos franceses de acordo com as regularidades estruturais e comportamento físico-químico considerando o grau de complexidade e a capacidade de dispersão, permanência da

---

<sup>109</sup> ATALA, Alex; DORIA Carlos Roberto. *Com unhas, dentes e cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008

<sup>110</sup> DORIA. Carlos Roberto. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

<sup>111</sup> DORIA,. Carlos Roberto. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009. p. 223

mistura e inclusão. Desta forma, reagrupou os molhos em 23 categorias estruturais, que por análise combinatória podem resultar em molhos e pratos inéditos. Como, por exemplo, um *velouté* em espuma.<sup>112</sup>

Como já foi mencionado, para alguns *chefs*, os molhos são parte essencial da gastronomia e podem diferenciar preparações “simples das sublimes”, pratos “vulgares dos especiais”. Embora nem todos concordem com essa afirmação, é de consenso entre os *chefs* que os molhos representam uma parte importante do sucesso das cozinhas e a preparação dos molhos requer um cuidado especial com a técnica<sup>113</sup>, pois os molhos estão quase sempre relacionados com a qualidade do prato.<sup>114</sup>

Para o historiador Carlos Antunes dos Santos, o alimento não é só alimento enquanto elemento necessário para a sobrevivência, ele está ligado aos usos, costumes, situações e condutas; refletem uma época e podem ser explicados por ela<sup>115</sup>. Assim, a forma de servir e os ingredientes utilizados para a preparação dos molhos, por exemplo, revelam não só a culinária ou as técnicas envolvidas no processo, mas trazem elementos culturais importantes. Assim, como todas as receitas e modos de fazer, todos os costumes e hábitos alimentares são, sobretudo um princípio ou uma referência para a construção de uma época.<sup>116</sup>

---

<sup>112</sup> ATALA, Alex; DORIA Carlos Roberto. *Com unhas, dentes e cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008

<sup>113</sup> A técnica básica de preparo de todo molho é o fundo que pode claro ou escuro de carne, legumes, peixe ou aves preparado em cozimento lento com uma mistura de vegetais chamada *meripoix*. Este fundo passa pelo processo de redução para ressaltar o sabor e depois de ligação onde se deve utilizar um espessante ou um complemento para adequar a textura e a cor, por exemplo: gema, gelatina, farinha, amido, trufa, cogumelos entre outros.

<sup>114</sup> KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos.; CREMA, Carole; MARTINOLLI, Gabriela. *400 g – Técnicas de Cozinha*. Companhia Nacional. São Paulo. 2008

<sup>115</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Por uma história da alimentação*. In: *História: questões e debates*, Curitiba, v.14, n 26, p.160, jan/dez.1997.

<sup>116</sup> RIBEIRO, Rodrigo Alves. *Gilberto Freyre: a representação social da culinária*. In: *Gastronomia em Gilberto Freyre*. Fundação Gilberto Freyre. Recife: 2005.



### 1.3 O Gosto e a Culinária

“A comida não é “boa” ou “ruim” por si só: alguém nos ensinou a reconhecê-la como tal. O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração.[...] A definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas”<sup>117</sup>

A percepção do gosto, do ponto de vista fisiológico, é um processo que se inicia com relação entre os componentes dos alimentos e os receptores olfativos e gustativos localizados na cavidade nasal e boca, respectivamente. Estes receptores interagem e criam estímulos que são levados ao cérebro onde a sensação é percebida.<sup>118</sup> Esta acepção é a do *gosto* entendido como *sabor*, que proporciona uma experiência individual e subjetiva.<sup>119</sup>

De acordo com Savarin, o gosto propicia três sensações diferentes: a sensação direta, a sensação completa e a sensação refletida. Mas, o gosto também possui a definição do *saber*, que permite uma avaliação sensorial do que é bom ou ruim; neste caso, é uma experiência coletiva que pode ser comunicada, que é transmitida ao homem desde o seu nascimento e que contribui para definir os valores de uma sociedade.<sup>120</sup>

A história do gosto é uma faceta da história do próprio cotidiano. Apresenta estruturas sociais e ideológicas, pois o sentido gustativo serve para generalizar o juízo de valor, do que “é bom” ou de “bom gosto”. A tradição e a identidade cultural podem ser comunicadas na esfera do gosto, refletindo preferências e aversões, identificando ou discriminando pratos e preparações, influenciando, assim, na escolha do que se deve ou não consumir ou do que é de bom gosto ou não. Os hábitos alimentares variam de uma cultura para outra e, apesar da alimentação ser um ato

---

<sup>117</sup> MONTANARI, Massimo. *O gosto é um produto cultural*. In: Comida como cultura. São Paulo: Editora SENAC, 2008. p.95

<sup>118</sup> ZABARAS, Dimitrius. Unravelling the mystery of food aromas issues. Victoria. Iss.72;25-28. September 2005.

<sup>119</sup> MONTANARI, Massimo. *O gosto é um produto cultural*. In: Comida como cultura. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

<sup>120</sup> MONTANARI, Massimo. *O gosto é um produto cultural*. In: Comida como cultura. São Paulo: Editora SENAC, 2008.



individual, a escolha intervêm em uma série de condicionamentos e nem sempre o que é comestível é tolerável ou consumido.<sup>121</sup>

Existe uma escolha para o que pode ser considerado comestível que, segundo Fischler, pode ser compreendida pelo fato de que:

“[...] a variedade de escolhas alimentares humanas procede, sem dúvida, em grande parte da variedade de sistemas culturais: se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é por que tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível.”<sup>122</sup>

Desta forma, o que é “comida” em uma cozinha, pode não ser em outra. Preparar carne de cachorro em alguns grupos orientais pode ser considerado como uma iguaria, embora não seja apreciado em outras culturas; seguindo o mesmo exemplo, caracóis são ingeridos na França, assim como as formigas em algumas tribos amazônicas.<sup>123</sup>

Claude Fischler elaborou uma tabela com exemplos de alimentos comestíveis e não comestíveis em diversos países<sup>124</sup>

	<b>Comestível</b>	<b>Não comestível</b>
Insetos	América Latina, Ásia, África, etc.	Europa do Oeste, América do Norte, etc.
Cachorro	Coreia, China, Oceânia, etc.	Europa, América do Norte, etc.
Cavalo	França, Bélgica, Japão	Grã Bretanha, América do Norte, etc.
Coelho	França, Itália, etc.	Grã Bretanha, América do Norte, etc.
Rãs	França, Ásia, etc.	Europa, América do Norte, etc.

<sup>121</sup> SCHLÜTER, Regina. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003

<sup>122</sup> FISCHLER, Claude. *L'hominivore*. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.p 28

<sup>123</sup> MACIEL, Maria Eunice. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin*. In: Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, ano 7, n16, p.145-156, dezembro de 2001, p. 152.

<sup>124</sup> Classificação do que é comestível ou não comestível em certas culturas. FISCHLER, Claude. *L'hominivore*. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.p.28

Em matéria para a Folha Online, a jornalista Renata do Amaral relaciona alguns pratos preteridos por clientes e *chefs* como, por exemplo: quiabo, escargot, rabada, coelho, miúdos e vísceras. De acordo com a *chef* Daniela França Pinto, do Lola Bistrot, a rabada é o prato de menor saída, porque “as pessoas associam a imagem do rabo do boi ao preparo. No entanto, toda carne próxima do osso tem um sabor marcante e pungente” e ainda refere que, apesar de saboroso, não “encara” miolos de boi, por relacionar o processo de abate do animal com a preparação. Há aqui uma tendência recorrente da história do gosto: determinadas culturas são avessas às partes das carnes cujo imaginário está diretamente relacionado aos intestinos dos animais ou as suas vísceras. O visceral nem sempre é o mais apreciado à mesa.<sup>125</sup>

Além disso, há uma memória gustativa individual que determina hábitos e sabores: o *chef* Geraldo, embora utilize cogumelos nas preparações, não possui o hábito de os comer, pois uma lembrança de infância associa os cogumelos a alimentos proibidos (por serem venenosos ou infectados por dejetos de animais). Segundo ele, “*pode até ser gostoso, mas não dá pra comer sem lembrar de algo sujo*”<sup>126</sup>.

No início do século XX, o gosto foi identificado por quatro sabores básicos: doce, azedo, salgado e amargo. Em 1908, o pesquisador Kikunae Ikeda, a partir da cocção da alga kombu, isolou o ácido glutâmico, uma molécula sávida responsável pelo gosto, então definido por *umami*.<sup>127</sup> Em 1996, a descoberta do receptor de ácido glutâmico nas papilas gustativas indicava um mecanismo de percepção do sabor *umami* e sua presença no leite materno sugeria que a aceitação do sabor e a preferência para alimentos como algas, vieiras, aspargos, cogumelos e miúdos entre outros, seriam favorecidas. Mas, embora o gosto *umami* seja reconhecido pela

---

<sup>125</sup> AMARAL, Renata. *Chefs contam quais pratos ainda são preteridos nos restaurantes*. Disponível em <http://www1.folha.uol.com.br/fofha/comida/ult10005u485067.shtml>, acessado em 25 de julho de 2009.

<sup>126</sup> MACIEL, Maria Eunice. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin*. In: Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, ano 7, n16, p.145-156, dezembro de 2001, p. 152.

<sup>127</sup> Umami: palavra de origem japonesa que pode ser traduzida como, saboroso ou delicioso, considerado o quinto sabor, pode ser encontrado em tomates, carnes, cogumelos, queijo parmesão, atum, sardinha entre outros. Disponível em <http://www.sbneurociencia.com.br/html/a15.htm> acesso em 30 de julho 2010.

gastronomia como o quinto sabor; miolos bovinos (rico em glutamato<sup>128</sup>), por exemplo, é um alimento de difícil aceitação, mesmo quando preparado de acordo com a gastronomia clássica francesa, como é o caso do *Cervelle Beurre Noir*.<sup>129</sup> Este prato, oferecido no cardápio do restaurante *Freddy*, e que, segundo o *chef* Geraldo Rodrigues, trata-se de um dos pratos com menos saída, só perde para os escargots<sup>130</sup>.

Mais do que se alimentar segundo o meio em que vive, o homem escolhe seus alimentos de acordo com o grupo social a que pertence. Citando Flandrin: “se os órgãos evoluem ao ritmo da natureza, as percepções, elas, evoluem ao ritmo das culturas”<sup>131</sup>. Então, o gosto relaciona-se com uma base biológica, com um receptor gustativo, com as técnicas de preparo do alimento e também com os parâmetros definidos pela cultura e classe social.<sup>132</sup>

No livro “*De caçador a gourmet – Uma história da gastronomia*” (2004:263-264), Ariovaldo Franco apresenta os dez mandamentos da nova cozinha, publicado em 1973 por Gault e Millau, a obra possibilita a compreensão de uma interessante abordagem do “gosto” e sabor da tradicional culinária francesa:

1. Oposição às complicações desnecessárias;
2. Redução dos tempos de cocção e redescoberta da utilização do vapor, método de cozimento tradicionalmente empregado pelos chineses;
3. Prática do que boccuse denomina de cuisine du marché, ou seja, utilização dos ingredientes mais frescos que o mercado oferece a cada dia;
4. Rejeição dos menus extensos nos quais figuram pratos preparados com antecedência em favor dos menus pequenos, compostos em função dos ingredientes disponíveis no mercado a cada dia;
5. Supressão de marinadas fortes para carne e caça;
6. Desaprovação de molhos “pesados”, inclusive dos molhos à base roux<sup>133</sup>;

<sup>128</sup> O glutamato monossódio foi patenteado pelo químico Kikunae Ikeda e ficou conhecido pela marca comercial de Ajinomoto.

<sup>129</sup> Cervelle Beurre Noir: miolos na manteiga

<sup>130</sup> Entrevista com o chef Geraldo Rodrigues cedida à autora em 15 agosto 2009

<sup>131</sup> FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. apud MACIEL, Maria Eunice. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin*. In: Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, ano 7, n16, p.145-156, dezembro de 2001, p. 152.

<sup>132</sup> MACIEL, Maria Eunice. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin*. In: Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, ano 7, n16, p.145-156, dezembro de 2001, p. 152.

<sup>133</sup> Maria Lucia Gomensoro, define roux como preparação básica cremosa, é um dos caldos básicos ou *founds de cuisine*. Prepara-se a partir de mistura de farinha de trigo cozida na manteiga.

7. Interesse pelas cozinhas regionais e abandono da haute cuisine parisiense como única fonte de inspiração;
8. Receptividade com relação as novas técnicas e equipamentos avant-garde;
9. Preocupação dietética;
10. Inventividade

Muitos aspectos desta nova cozinha francesa foram criticados, como, por exemplo, a ansiedade em produzir cardápios exóticos e inventivos demais, o que poderia ter reduzido a gastronomia francesa às preparações caras em pratos exagerados e grandes. No entanto, foi o confronto entre o tradicional e o novo que libertou a culinária para a criação, inspirando novos conceitos na forma de realizar e consumir gastronomia.<sup>134</sup>

Considerando o pensamento de Savarin a respeito da predisposição ao gosto<sup>135</sup>, cabe um pensar histórico para a compreensão de como a cozinha francesa se constituiu como um patrimônio e como ela se internacionalizou chegando ao Brasil. Carlos Roberto dos Santos busca explicar a superioridade da gastronomia francesa através da história moderna e contemporânea, atribuindo esse predicado às suas origens medievais e à combinação de três elementos fundamentais: a variedade e qualidade dos ingredientes; o conhecimento e os saberes culinários para a utilização desses ingredientes e a atenção aos detalhes. Estes elementos seriam então responsáveis pela difusão e reputação da gastronomia francesa no mundo e dos franceses como aqueles que possuem maior sensibilidade ao bom gosto.<sup>136</sup>

No Brasil, os *chefs* renomados que chegaram da França na década de 1970, como Paul Bocuse, Claude Troigros e Laurent, passaram a utilizar em suas preparações produtos nacionais. Foi a combinação da cultura brasileira com um estilo gastronômico francês que valorizou profissionais elevando cozinheiros à função de *chefs*, proporcionando um entrelaçamento entre as culturas e o aumento

GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro. Objetiva, 1999. p.195

<sup>134</sup> FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet – Uma história da gastronomia*. São Paulo, Senac São Paulo, 2004.

<sup>135</sup> As considerações de Savarin sobre a predisposição e predestinação ao bom gosto, coloca os franceses como uma nacionalidade que seria mais predestinada e esse tipo de conhecimento.

<sup>136</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Gastronomia Francesa: da idade média às novas tendências culinárias*. Grupo de Estudos, Paraná, 2008. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/grupos.htm>, acesso em 15/08/2008

do intercâmbio de hábitos alimentares, dando origem assim a novas interpretações da gastronomia e dos comportamentos associados ao ato de comer.<sup>137</sup>

A partir da longa perspectiva histórica que aqui foi rapidamente mencionada, a cozinha francesa dominou por quase dois séculos o cenário mundial, traduzindo e definindo as noções de gosto. No início do século XXI, a dependência gastronômica em relação à França já não é absoluta, pois se reconhece que, para praticar a gastronomia, é necessário um olhar para além dos limites de um “país referência”.<sup>138</sup>

Para Maciel, o que se reconhece como cozinha brasileira:<sup>139</sup>

“é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma cozinha brasileira, sem pensar em miscigenação. Porém não implica uma apologia desta, nem uma essencialização de uma situação que é dinâmica.”

Logo, a culinária francesa que encontramos nos restaurantes brasileiros, se por um lado segue eliminando fronteiras e buscando permanência pela preocupação com a tradição e a técnica desenvolvida pelos *chefs* brasileiros, o que a exemplo possibilita a execução de pratos clássicos como um “*Magret de Canard, sauce moutard de Dijon au miel, pommes rosti*”<sup>140</sup>, por outro é possível notar que o processo de adaptação desta culinária<sup>141</sup> não foi de todo livre de conflitos e resistências.<sup>142</sup>

---

<sup>137</sup> GOMES, Laura Graziela.; BARBOSA, Livia. *Culinária de papel*. Revista estudos históricos. Rio de Janeiro, n.33, 2004/1. Disponível em: [http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp\\_edicao.asp?cd\\_edi=51](http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp_edicao.asp?cd_edi=51), acesso em 15/08/2008.

<sup>138</sup> ATALA, Alex; DORIA Carlos Alberto. *Com unhas, dentes e cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008

<sup>139</sup> MACIEL, Maria Eunice *Uma cozinha à brasileira*. Revista de estudos históricos. Rio de Janeiro, n.33, 2004/1. Disponível em <http://www.ibge.gov.br/cidade/topwindow.htm>, acesso em 06/10/2008.

<sup>140</sup> Peito de pato fatiado, molho de mostarda Dijon e mel com batata rosti, cardápio do Chefe Aldo do restaurante *La Cassarole*, 2008.

<sup>141</sup> O capítulo III irá abordar de forma mais aprofundada os processos de adaptação, procurando entender como os *chefs nordestinos* se apropriaram da cozinha francesa utilizando para isso a análise das receitas e dos cardápios.

<sup>142</sup> LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A História da Gastronomia*. São Paulo, Senac Nacional, 2006.

O trecho da entrevista que segue abaixo possibilita outra reflexão e outro olhar a respeito da culinária, do gosto e sua relação com a tradição e construção da própria cozinha.

“No começo foi difícil, eu não sabia muito e depois e nem sempre conhecia os ingredientes. [...] também não tinha muitos produtos, eu usei muito “chapinha” para fazer as preparações com vinho, isso é segredo, ninguém notava, também ninguém conhecia, agora todo mundo conhece, eu também, o gosto das pessoas agora é mais , como assim... sofisticado.”  
 [...] “a gente acompanha as mudanças, acontece muita coisa nova e o cliente gosta de novidade, mas também tem o tradicional, fazemos os pratos que aprendi quando comecei, mas outros novos, porque o gosto das pessoas muda. O cardápio de hoje não é o de quando cheguei.”  
 [...] “o patrão sempre foi bom, mas para ensinar eu tive que ter paciência com ele, porque ou gosto de comida bem passada, carne no ponto... tive que aprender a comer carne crua.”<sup>143</sup>

O *Chef* Jerônimo iniciou as atividades no restaurante *La Casserole* em 1962, aos 18 anos. A “*pouca idade e a determinação em trabalhar*”, segundo as palavras do próprio *chef*, foram elementos importantes para superar as adversidades representadas pelo aprendizado da culinária francesa, principalmente dos seus ingredientes. Conforme já descrito acima, o ponto de cocção da carne foi um elemento de difícil adaptação devido ao próprio gosto contrário ao *chef*. Foi preciso, de acordo com ele, “*paciência e muita água*”. O *chef* relata que, ao sentir o aroma da carne mal passada, sentia enjôo. Pior era a degustação, pois o processo de aprendizado foi a partir da repetição e degustação da receita até o acerto final no ponto “correto”. Sendo assim, uma forma de amenizar a sensação definida como ruim era a ingestão de água para “*lavar o gosto do sangue e acalmar a ânsia*”. Com o passar do tempo, a sensação desagradável do *chef* em relação a carne amenizou com o uso de temperos e principalmente da pimenta. No entanto, atualmente, ele continua não gostando de carne mal passada e, em algumas situações, ainda faz uso da água.

Esse depoimento sugere o quanto o gosto não depende apenas de uma imposição ou de uma explicação consistente. Ele tem relação com as camadas mais

---

<sup>143</sup> *Chef* Antonio Jeronimo do restaurante La Casserole em entrevista cedida a autora em 2009

profundas da vida individual nas quais repousam os alicerces que constroem a memória gustativa de cada um.

Após a *nouvelle cuisine*, surgiu a *fusion cuisine* com a idéia de proporcionar ao comensal uma vivência turística diante da gastronomia do Oriente, permitindo que fossem descobertos novos ingredientes e que culturas diferentes fossem conhecidas, resultando na criação de um prato totalmente novo. Esta escola gastronômica é bastante questionada e, segundo DÓRIA, segue em sentido contrário à sua proposta. A *fusion cuisine* afasta o conhecimento da cultura e da culinária, pois vários *chefs* passaram a utilizar ingredientes da cozinha Indiana de forma desordenada e indiscriminada. Um exemplo é o feno grego, uma semente de sabor amargo e tóxica. O resultado acaba por afastar “as pessoas do conhecimento e do contato com a cultura que diz representar.”<sup>144</sup>

De fato, conforme Stuart HALL, “a globalização tem, sim, o efeito de contestar e deslocar as identidades centradas e fechadas de uma cultura nacional”. O mesmo autor reconhece, porém, que isso gera movimentos contraditórios em busca de uma verdadeira identidade.<sup>145</sup> Vale ressaltar que houve certo encantamento dos *chefs* franceses que se estabeleceram aqui no Brasil a partir de 1970 e que iniciaram as atividades praticando a *nouvelle cuisine*. Estes, em geral, foram pioneiros na prática de uma cozinha criativa, onde o pato com jabuticada ou manga substituiu o tradicional pato com laranja (que embora contestada pelos defensores da alta gastronomia francesa, foram solidificadas pelos apreciadores desta nova cozinha).

Guta CHAVES, em seu livro *Gastronomia no Brasil e no Mundo*, apresenta algumas tendências e movimentos gastronômicos, entre eles: Cozinha *Fusion*, Mediterrânea, *Finger Food*, *Confort Food*, Contemporânea, Molecular, Vanguarda ou Tecnoemocional. O Instituto de pesquisa inglês *The Food People* apresentou o “2010 – *Food Trend Predictions*”, relatório sobre as tendências na gastronomia. Segundo a pesquisa, foram identificados seis sabores chave: cupuaçu, batata-doce, hibisco, água de rosas e coentro.

Em contraponto com este dinamismo gastronômico, Francesca RIGOTTI afirma que o cozinheiro é de certa forma um alquimista e que a cozinha é o seu local

---

<sup>144</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2006. p.131

<sup>145</sup> HALL, Stuart. *Identidade cultural na pós modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. p.87



de atuação. A gastronomia seria um universo fechado e repleto de normas e rituais que, mesmo sem exatamente entender para que servem, na maioria das vezes não podem ser transgredidos. Misturar qualquer tipo de ingrediente requer um conhecimento aprofundado da “cozinha”, pois não se deve permitir variações em um espaço tão delicado e íntimo.<sup>146</sup>

A tradição e a cultura local são, por um lado, válidas, não sendo possível negar que a ciência vem hoje avançando suas influências nas cozinhas. Já alguns estudiosos como Hervé This buscam aliar a gastronomia e a ciência, por um lado no desenvolvimento de equipamentos e tecnologia para o processo e preparo dos alimentos e, por outro, tentando explicar os processos físico-químicos que envolvem as técnicas de preparo dos alimentos.

“Você se tornará capaz de adaptar as receitas aos ingredientes de que dispõe; as vezes, chegará até a modificar o segredo proposto segundo os utensílios disponíveis. Sentindo-se a altura, você ficará mais confiante, mais sereno, e poderá dar livre curso a sua criatividade.”<sup>147</sup>

Não é minha pretensão estender este assunto, mas vale ressaltar que a gastronomia molecular introduziu formalmente a ciência neste espaço repleto de tradições e costumes. Outras tendências surgiram dividindo a cozinha francesa e o “modo de fazer francês” com movimentos convencionamente chamados de movimentos gastronômicos ou gastronomia contemporânea. O *chef* Alain Ducasse explica a gastronomia contemporânea considerando que a “cozinha de nossa época se caracteriza por liberdade. Liberdade na combinação de sabores, de inspiração no tratamento das matérias-primas e na interpretação das heranças culturais gastronômicas”.<sup>148</sup>

De acordo com Santos, os discursos gastronômicos e as cozinhas desenvolvem-se e evoluem considerando as alterações técnica, tecnológicas, estéticas, sociais e econômicas, possibilitadas pelo contato com outros povos, pelas

---

<sup>146</sup> RIGOTTI, Francesca. *Pequenã crítica de la razón culinária*. Barcelona: Empresa Editorial Herder. 2001.

<sup>147</sup> THIS, Hervé. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática 2001.p. 148

<sup>148</sup> CHAVES, Maria Augusta; FREIXA Dolores, Op. cit. p. 225.



relações internacionais e, atualmente, em função da globalização. Neste sentido, a cozinha, culinária e o gosto não podem ser considerados apenas produção material e sim uma representação cultural.<sup>149</sup>

---

<sup>149</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Gastronomia Francesa: da idade média às novas tendências culinárias*. Grupo de Estudos . Paraná, 2008. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/grupos.htm>, acesso em 15/08/2008.

## 2. DA PANELA FRANCESA AO “JEITINHO BRASILEIRO

### 2.1 O RESTAURANTE – Tempero Francês na Cidade De São Paulo

O restaurante é um espaço social e nele é possível identificar estilos de vida e hábitos, ou seja, mais do que um lugar para comer, o restaurante é um espaço que representa inúmeros significados sociais, culturais e simbólicos que envolvem o ato de comer.<sup>150</sup> O restaurante é também um lugar antropológico, segundo Baptista, pois associa as pessoas aos locais com identidades e memória.<sup>151</sup> A argumentação de Kivela<sup>152</sup> apresenta que o momento de convivência, a ocasião de trabalho ou pessoal e a comemoração são fatores importantes na escolha do restaurante. São cinco os atributos considerados por Lewis<sup>153</sup> para a mesma questão: cardápio variado, preço, ambiente, fatores de convivência e qualidade no preparo.

Autores como Fladrin, Poulin e Spang registraram em seus trabalhos o surgimento do restaurante de uma forma muito semelhante. Entre as atividades e profissões francesas do século XVIII, encontram-se registradas, de acordo com os autores, a corporação dos *traiteurs*, que podiam, segundo a regulamentação, comercializar carnes assadas; e a corporação dos *restaurateurs*, que vendiam caldos fortificantes ou restauradores (*bouillons*) com objetivo de atender ou restaurar pessoas com a saúde fragilizada.<sup>154</sup>

Em 1765, o *restaurateur* Boulanger preparou o seu caldo fortificado acrescido de carne assada. Isto gerou um protesto entre os *traiteurs*, levando a causa a corte francesa que se pronunciou favorável a Boulanger, que logo foi seguido por outros comerciantes. Vinte e nove anos mais tarde já havia na França, aproximadamente,

---

<sup>150</sup> FINKELSTEIN, Joanne. *Cozinha Chic: o impacto da moda na alimentação*. In: SLOAN, Donald. (org.) *Gastronomia, restaurante e comportamento do consumidor*. Barueri. São Paulo: Manole, 2005.

<sup>151</sup> BAPTISTA, Isabel. *Lugares de hospitalidade*. In: *Hospitalidade: reflexões e perspectivas*. Barueri. São Paulo, 2002.

<sup>152</sup> KIVELA, Jaksa Jack. *Restaurant marketing: selection and segmentation in Hong Kong*. International Journal of Contemporary Hospitality Management, v. 9, n.3, 1997, p.-116-123.

<sup>153</sup> LEWIS, Dale M. *Determinants of reproductive success of the White-browed Sparrow Weaver, *Plocepasser mahali**. New York: Springer Berlin / Heidelberg, 1981.

<sup>154</sup> SPANG, Rebecca. L. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2003

quinhentos restaurantes. Um novo período foi inaugurado a partir daí, onde os empórios *restaurants*, que ofereciam mesas para uma pessoa, *consomês* e horários flexíveis, diferenciavam-se das tabernas ou estalagens. Eles atraíam, sobretudo, pessoas do sexo masculino, mas ainda não possuíam quase nada em comum com a imagem que é possível se formar a partir da palavra restaurante. Foi nos de 1820 que os restaurantes franceses, com seus cardápios elaborados e serviço dinâmico, tornaram-se instituições culturais parecidas com o que temos hoje, local onde o cidadão poderia ter acesso ao serviço que lhe fosse mais atrativo e estivesse de acordo com o seu poder aquisitivo.<sup>155</sup>

O senso comum sobre o surgimento dos restaurantes a partir dos *chefs* desempregados em decorrência da queda da Bastilha é contestado por Spang. Este atribui o fato ao crescente interesse pela comida, além da reconhecida culinária praticada nas casas dos nobres. Os primeiros proprietários de restaurantes eram, desta forma, beneficiários do sistema de privilégios e *status* do antigo sistema e não vítimas do desemprego.<sup>156</sup>

Tanto Spang como outros autores concordam que o nascimento dos restaurantes possibilitaram uma transição da alimentação restrita ao ambiente doméstico e às casas da nobreza para o “comer fora”. No início do século XIX, já havia, aproximadamente, dois mil restaurantes em Paris e era comum que o ambiente fosse compartilhado por famílias e grupo de pessoas, surpreendendo os visitantes que “alarmados ou encantados, concordavam e diziam: têm restaurantes porque não tem casas”. Afinal, se os franceses tivessem os devidos preparativos domésticos aguardando por eles à lareira, não haveria mulheres (e algumas vezes até crianças) nos restaurantes.”<sup>157</sup>

Na história da influência francesa no Brasil, o século XIX foi considerado pelos historiadores como o mais marcante. Durante a colônia, os portos brasileiros estiveram fechados para nações estrangeiras. No século XVIII, algumas famílias encaminhavam seus filhos para faculdades francesas, intensificando assim o contato com a cultura daquele país. Entretanto, este contato era restrito a grupos e se

---

<sup>155</sup> Idem.

<sup>156</sup> SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Gastronomia Francesa: da idade média às novas tendências culinárias*. Grupo de Estudos . Paraná, 2008. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/grupos.htm>, acesso em 15/08/2008.

<sup>157</sup> SPANG, Rebecca L. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record , 2003.p.242

limitavam às influências, essencialmente, no campo das ideias. Foi com a vinda de D. João VI para o Brasil que os hábitos europeus tornar-se-iam mais presentes e, com a abertura dos portos, os produtos de origem estrangeira transformar-se-iam em necessidades.<sup>158</sup>

A princípio, predominaram os produtos ingleses que pagavam tarifas menores, fruto de uma negociação pela proteção dada a Portugal pela Inglaterra para a saída destes da Europa. A situação mudaria com a queda de Napoleão e as resoluções do Congresso de Viena, que contribuíram para o apaziguamento dos ânimos. Sem os empecilhos e com a oficialização da cordialidade entre Brasil e França, produtos, livros e ideias foram difundidos em grande escala no país, além da chegada de comerciantes, artesãos, professores, religiosos, viajantes e refugiados que passam a influir, daí por diante, com sua técnica e seu gosto na sociedade brasileira. Na primeira metade do século XIX, São Paulo esboçava os costumes e a influência francesa, enquanto que, nas cidades do Rio de Janeiro, Salvador e Recife estes costumes se apresentavam de forma mais marcante.

A presença da cultura e dos costumes franceses na cidade cresceu de forma importante a partir do desenvolvimento da economia cafeeira e com a melhoria dos transportes. Na segunda metade do século XIX, a cidade de São Paulo apresentava estabelecimentos comerciais no setor da moda, calçados, brinquedos, decoração, além de cabelereiros, costureiras e alfaiates, muitos deles de propriedade ou de nome francês. Também os jardins das casas nos arredores da cidade demonstravam características da cultura francesa. Vinhos e queijos foram importados durante toda a época e estavam presentes nas mesas da elite paulistana, que passou então a ser atingida por influências e ideias francesas.<sup>159</sup>

Em 1847, São Paulo registra a existência de dois pequenos estabelecimentos de proprietários franceses, Charles Fischer e Frederic Fontaine: eram hospedarias e também casa de banho que ofereciam *table d'hôte* (mesa redonda) com pratos e preços fixos ou o serviço incluso na hospedagem. Na década de 1860, a presença dos estudantes de direito do Largo São Francisco, a crescente população estrangeira, melhores estradas e o capital proporcionado pela cultura do café,

---

<sup>158</sup> COSTA, Emilia Viotti. *Alguns aspectos da influência francesa em São Paulo na segunda metade do século XIX*. Revista de História n.16, 2000. p. 142-143

<sup>159</sup> Ibidem

impulsionaram a oferta de serviços de alimentação na cidade. O primeiro estabelecimento denominado *Restaurant Pariz* foi inaugurado em 1862 e pertencia a Alexandre Bourgain, que atendia em horário flexível com um cardápio de bebidas, refrescos, doces e iguarias preparadas por um *chef*. Apesar da assimilação deste novo modelo pelos habitantes da cidade, as mesas redondas ainda eram procuradas e a hospitalidade, que era até então de domínio privado, passa a ser aceita no espaço público.<sup>160</sup>

Ao longo das décadas de 1950 e 1960 a gastronomia da cidade gira em torno do restaurante do *Hotel CaD'Oro*, dos restaurantes *Gigetto* e do Terraço Itália. Pela vertente francesa, há o *La Casserole*, o *Cocagne*, o *Marcel*, o *Paribar*, o *La Payotte*. Em 1971, Gian Carlo Bolla inaugura o *La Tambuille*. A cozinha paulistana acomoda-se até o início da *nouvelle cuisine*, em 1980. Entretanto, o *chef* Laurent só veio a se instalar em São Paulo a partir de 1991. Sendo assim, a gastronomia paulista consolidou-se a partir de duas grandes tendências: de um lado, a sofisticação da culinária italiana, representada pelo grupo Fasano e, do outro, pela gastronomia francesa, desempenhada pelos restaurantes clássicos e pela cozinha inventiva, produto da *nouvelle cuisine*.<sup>161</sup>

Em janeiro de 2010, a GFK Brasil<sup>162</sup> revelou que 51 % dos brasileiros comem fora de casa, sendo que 35% preferem os restaurantes à la carte.<sup>163</sup> Os motivos são diversos, como, entretenimento, trabalho, falta de tempo e, muitas vezes, de espaço para a preparação e armazenamento dos alimentos, consequência da globalização e da mídia que impulsiona o crescimento dos serviços de alimentação para fora de casa ou, como pode ser chamada, a *food service*.<sup>164</sup>

Os dados conferem com a pesquisa realizada por Paula e Denker. Eles mostram o quanto “o estilo de vida contemporâneo que leva as pessoas a realizarem

<sup>160</sup> SILVA, Helena Siwla. *O surgimento dos restaurantes na cidade de São Paulo: 1856-1869*. Revista Eletrônica de Turismo Cultural. V.02, n.02. ISSN 1981-5646. 2º sem. 2008.

<sup>161</sup> DÓRIA, Carlos Alberto. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2006

<sup>162</sup> GKF Custom Research do Brasil, é uma empresa especializada em pesquisa de mercado. Disponível em <http://www.gfkcustomresearchbrasil.com/index.pt.html>. Acesso em 12/03/2010.

<sup>163</sup> GKF. *Metade dos brasileiros come fora de casa*. Disponível em <http://malaguetacomunicacao.com.br/2010/01/metade-dos-brasileiros-come-fora-de-casa/>. Acesso em 12/03/2010

<sup>164</sup> PAULA, Nilma Morcef de; DENCKER, Ada de Freitas Maneti. *Contribuição para a interpretação do consumo em restaurantes sob a perspectiva sociológica*. Revista brasileira de gestão de negócios. São Paulo, v.9, n.23, p.42-50, jan/abr 2007. Disponível em <http://200.169.97.103/seer/index.php/RBGN/issue/view/31/showToc>, acesso em 12/10/2008

suas refeições fora de casa, compartilhando o momento com pessoas do seu núcleo de trabalho ou até mesmo sozinhas.”<sup>165</sup> No mesmo estudo, os restaurantes italianos, franceses e japoneses foram os mais citados como preferência, e no que se diz respeito à gastronomia e aos restaurantes franceses, a apreciação na formalidade do serviço, atendimento, aroma especial e sabor diferente foram os responsáveis pelo valor atribuído à culinária francesa.<sup>166</sup>

A palavra comensal remete o homem ao aspecto biológico e coletivo do ato de comer e que, de acordo com o dicionário Michaelis, é “aquele que come à mesma mesa com outro ou outros”<sup>167</sup>. Já para “comedor “utiliza-se a palavra francesa *mangeur*, que representa, para a sociologia atual, o homem que come”<sup>168</sup>. São duas as questões que norteiam a pesquisa a partir desta reflexão: de que forma o *chef* de cozinha participa do momento vivenciado pelo “comedor”?; e como os “comedores” participam ou interferem no trabalho desenvolvido pelo *chef*?

Quando o garçon faz a solicitação do pedido, inicia-se a “marcha” na cozinha, momento em que a equipe inicia o pré preparo e o *mise-en- place* do prato. O papel do *chef* é a supervisão e o toque final na preparações. É a escolha do prato ou da comida que aproxima o *chef* do comedor, pois o restaurante é o local e o *chef* é, de certa forma, responsável por tornar íntimo o alimento escolhido.

“[...] já aconteceu de eu ser chamado no salão, sempre acontece. O cliente me agradeceu, achei estranho porque ele falou... obrigada porque eu precisava mesmo comer uma porção de afeto... afeto moça? Pensei...quietinho... mas entendi, dei um riso e fui embora, porque se eu cozinho com amor acho que as pessoas comem um poquinho do meu amor junto com a comida.”<sup>169</sup>

---

<sup>165</sup> Idem. p.47.

<sup>166</sup> Idem.

<sup>167</sup> Dicionário on line. [http:// michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?lingua=portugues-portugues&palavra=comesal](http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php?lingua=portugues-portugues&palavra=comesal). Acesso em 20/03/2010.

<sup>168</sup> POULAIN apud PROENÇA Rossana Pacheco da Costa. *Sociologia da Alimentação, o espaço social alimentar auxiliando na compreensão dos modelos alimentares*. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Maria Rodrigues. *Gatronomia: Cortes & Recortes*. Vol I.p. Brasília: SENAC, 2006, p.175.

<sup>169</sup> Chef Antonio Jeronimo do restaurante La Casserole em entrevista cedida a autora em 2009

Mesmo em um restaurante de especialidade francesa com toda a tradição dos pratos no menu, ainda assim, é possível encontrar um cliente que faz sua escolha considerando o que é comestível ou não para ele naquele determinado momento. Um encontro feliz ou uma discussão ocasional, uma opção religiosa ou dietética podem determinar a escolha. Comer e servir envolvem certamente uma ampla rede de afetos e expectativas.

Para os *chefs* entrevistados, sem exceção, as piores experiências estão relacionadas aos clientes que solicitam alterações no cardápio ou devolvem os pratos seja por qual motivo for. O papel do *chef* é o de adaptar ou refazer o prato solicitado pelo cliente, o que ocorre na maioria das vezes, mas não sem um certo conflito e indignação.

“[...] como é possível, o *chef* faz tudo com tanto carinho e usa alimentos de primeira, a cozinha é limpa e a comida é boa. Dá uma certa chateação ter que retornar o prato pra cozinha, o *chef* não gosta todos ficam nervosos. [...] O cliente também não gosta, na maioria das vezes, as vezes pede desculpas mas é pouco. A maioria não gosta mesmo, faz cara feia.”<sup>170</sup>

A comida envolve emoção e trabalha com os sentimentos e os sentidos, tanto para quem recebe o alimento como para quem o prepara.

“[...] muitas vezes o cliente nem sabe o que pedir, então o garçom ajuda e depois ele não gosta. Não gosta porque também não conhece o sabor, então o melhor é ir no restaurante que conhece ou pedir o que já sabe que gosta.”<sup>171</sup>

Segundo Fladrin, “se os órgãos evoluem ao ritmo da natureza, as percepções, elas, evoluem ao ritmo da cultura”. Nesta reflexão, além das escolhas, o “gosto” também possui um papel importante e, neste cenário, saber e sabor confundem-se,

---

<sup>170</sup> Chef Antonio Jeronimo do restaurante La Casserole em entrevista cedida a autora em 2009

<sup>171</sup> Chef Geraldo Rodrigues do restaurante Freddy em entrevista cedida a autora em 2009

ou seja, o gosto também é conhecimento, sendo que a percepção gustativa se relaciona com uma base biológica e, o saber, com uma base cultural.<sup>172</sup>

Proença apresenta a alimentação humana submetida a duas condições de certa forma flexíveis. Uma imposta aos comedores humanos pelos mecanismos bioquímicos e fisiológicos, e a outra, condicionada ao meio em que o grupo está instalado. Ambas sugerem espaço de liberdade: a primeira, cultural; e, a segunda, na gestão da dependência do meio natural. É neste sentido que podemos entender o espaço social da alimentação como a zona de liberdade que os comedores possuem, estabelecida pelas duas condicionantes.<sup>173</sup>

De acordo com Condominas<sup>174</sup>, o espaço social alimentar possui várias dimensões: o espaço comestível, o sistema alimentar, o espaço culinário, o espaço de hábitos de consumo, a temporalidade alimentar e o espaço de diferenciação alimentar, que, de certa forma, podem ser aproximadas com os restaurantes e os clientes ou comedores humanos.

Nos restaurantes, o sistema alimentar e o espaço culinário fundem-se, pois é no espaço físico das cozinhas e restaurantes que ocorrem as diversas relações socioculturais. A cozinha “é uma linguagem na qual cada sociedade codifica as mensagens que lhe permitem significar, ao menos uma parte, do que a sociedade é”.<sup>175</sup>

---

<sup>172</sup> FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *apud* MACIEL, Maria Eunice. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin*. In: Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, ano 7, n16, p.145-156, dezembro de 2001, p. 152.

<sup>173</sup> PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa *Sociologia da Alimentação, o espaço social alimentar auxiliando na compreensão dos modelos alimentares*. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Maria Rodrigues *Gatonomia: Cortes & Recortes*. Vol I.p. Brasília: SENAC, 2006, p.175.

<sup>174</sup> CONDOMINAS, G. *Apud* . PROENÇA, Wilma Maria Coelho. *Sociologia da Alimentação, o espaço social alimentar auxiliando na compreensão dos modelos alimentares*. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Maria Rodrigues *Gatonomia: Cortes & Recortes*. Vol I.p. Brasília: SENAC, 2006, p.175.

<sup>175</sup> LÉVI-STRAUSS, Claude. *apud*: POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*. In: *Revista de Nutrição*. V.16,n.3. Campinas. julho-setembro. 2003. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s1415-52732003000300002&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=s1415-52732003000300002&script=sci_arttext), acesso em agosto 2010



## 2.2 OS *CHEFS* – Tempero Nordestino na França

Foi no ano de 1965, a partir do decreto número 4.4864, que a Secretaria de Turismo do Governo do Estado de São Paulo reconheceu e validou a habilitação profissional do curso de cozinheiro. Isto significou a possibilidade de uma educação profissionalizante para, nos últimos vinte anos, muitas mudanças ocorreram e a profissão de cozinheiro ganhou expressão no cenário da gastronomia com a autorização do primeiro curso superior no ano de 1997. Atualmente, segundo o Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), hoje, são 81 cursos em todo território nacional sendo 17 na cidade de São Paulo.

Essas informações demonstram a evidência da gastronomia no país e como os cozinheiros ou *chefs* saíram do ambiente das cozinhas e ganharam a condição de celebridades.<sup>176</sup>

No entanto, nem todo *chef* é formado em gastronomia, como pode ser observado em reportagem recente da revista *Go'Where – Gastronomia*, na edição maio/junho de 2008, “Fabulosos Chefes”. Ela apresenta os *chefs* nordestinos de alguns dos principais restaurantes de São Paulo formados na “prática das panelas”. Os destaques da gastronomia internacional são os *chefs* Antonio Jerônimo da Silva, do *La Casserole*, e Geraldo Rodrigues, do *Freddy*, com 36 e 45 anos de experiência, respectivamente, no comando das cozinhas de dois dos principais restaurantes franceses da cidade.<sup>177</sup>

O *chef* francês Laurent Suaudeau, no livro *Conceito internacional da culinária profissional (2004)*, da Unilever FoodSolutions, relata que, para se transformar em um *chef*, a convivência com outros *chefs* mais experientes é fundamental, além de uma formação teórica disciplinada, fatores que somados auxiliam o profissional,

---

<sup>176</sup> BITTENCOURT, Raramiz Eurípedes. *A visão dos alunos de gastronomia frente à realidade da profissão e a visão dos chefs profissionais*. Departamento de Linguística Aplicada e Estudos da Linguagem da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Dissertação de Mestrado. São Paulo: PUC, 2007.

<sup>177</sup> ARAÚJO, Celso Arnaldo. *Dom Alex*. *Go Where Gastronomia*. São Paulo: United Magazines, ano III, n.12 p. 16-20, abr/mai, 2006.

agregando ao seu trabalho a segurança, criatividade e solidez necessárias para o desenvolvimento e aprimoramento dos pratos e serviços, possibilitando o contato real com a gastronomia.

Ainda sobre a formação do *chef*, LEAL associa a esta com a vocação do profissional:

“Um dos primeiros pontos é a sua vocação, seja ele um chef de cozinha ou um cozinheiro. Ele deve gostar do que faz e, acima de tudo, querer fazer bem feito. Outro ponto igualmente importante é a sua formação profissional. Ele precisa de muito estudo e de muitos anos de trabalho e experiência, para adquirir um amplo conhecimento de cozinha tanto popular quanto clássica. É o contato com essas cozinhas que dará a ele a possibilidade de criar algo fino e sofisticado.”<sup>178</sup>

Vários autores concordam que um *chef* não se faz rapidamente. É preciso de cursos específicos, vivência na área, paciência e muita dedicação. Estas características são as mais citadas entre os *chefs* para que este profissional tenha sob seu comando um grupo que irá compor a brigada de cozinha<sup>179</sup>, composta de acordo com o porte do restaurante ou serviço oferecido.

Para Maricato<sup>180</sup>, mais do que um aprendizado, a experiência do *chef* deve apresentar traços de talento, dedicação e capacidade de suportar situações de pressão. Ele afirma que estas características podem ser desenvolvidas e não servem apenas para elaborar e desenvolver receitas, mas também para apurar os sentidos como o paladar, o olfato e o senso de beleza dos pratos.

Além disso, os *chefs* devem possuir talento para a escolha de sua brigada e, principalmente, para a escolha dos cozinheiros, relacionando habilidades práticas à liderança e cooperação.

Entre os *chefs* e cozinheiros existe uma relação próxima e, ao mesmo tempo, distante. Ser cozinheiro é uma condição básica para se tornar um *chef* e o tempo parece ser o fator determinante do distanciamento.

---

<sup>178</sup> LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares.. Op.cit. p.130.

<sup>179</sup> Brigada de cozinha segundo Castelli (2002) é a equipe formada por um grupo de profissionais, sob o comando de um chef de cozinha, com o objetivo de preparar o que será servido no restaurante, festas, banquetes e outros serviços que envolvam a produção gastronômica.

<sup>180</sup> MARICATO, Percival. *Como montar e administrar bares e restaurantes*. São Paulo: SENAC, 2001.

“ Para ser chef é importante a pessoa saber cozinhar, conseguir entender a receita e fazer tudo só de olhar. [...] mas isso menina, leva tempo... muito tempo... a senhora sabe, eu comecei na copa, fazendo o trabalho de apoio, só depois que eu comecei a cozinhar e só depois que eu sou *chef*.<sup>181</sup>

O *chef* Jerônimo iniciou suas atividades na cozinha do restaurante *La Casserole* com 19 anos, recém chegado da cidade de Macaparana, que fica em Pernambuco. No princípio, foi trabalhar na construção civil, ficou só 10 dias e recebeu o convite para trabalhar como copeiro no restaurante.

[...] cheguei em São Paulo, a senhora sabe como é.... “baiano” todo mundo chama assim, não sei por que não me chamavam de pernambuco... não é!? eu tinha meu jeito... com vergonha, um jeito meu de trabalhar e sempre fui calmo, ficar na construção eu não queria não, então quando veio a proposta do Cassarole eu nem sabia o que era mas fui mesmo assim...com pouco anos... nem sei direito minha idade da época, sei que tenho 66 hoje....(riso), devia ser uns 18 ou 19 anos”.<sup>182</sup>

De acordo com a Associação Brasileira de Alta Gastronomia<sup>183</sup> (ABAGA), 90% da mão de obra nos restaurantes são constituídas por migrantes oriundos da região norte e nordeste do país, que, mesmo sem conhecer técnicas e receitas refinadas, acabam encontrando um local de trabalho nas cozinhas de São Paulo.

Na reportagem realizada pelas jornalistas Juliana Bianchi e Rosas Bastos, os migrantes nordestinos “ganham a cidade de São Paulo pelo estômago”, obtendo espaço como os garçons, *chefs* e proprietários de restaurantes.<sup>184</sup> Segundo o *chef* Laurent, o Ceará “deve esconder algum segredo genético”. Ele se refere ao Ceará alargando os limites que formam a região que começa no Amazonas e vai até Minas

---

<sup>181</sup> Antonio Jeronimo da Silva, chef do restaurante La Casserole em entrevista cedida a autora em 26 de outubro de 2009.

<sup>182</sup> Idem.

<sup>183</sup> A ABAGA foi fundada por Christophe Besse, Emmanuel Bassoleil e Laurent Suaudeau, em maio de 1995, com objetivo de congregar chefs de cozinha nos mesmos moldes de entidades que existem no exterior.

<sup>184</sup> BIANCHI, Juliana; BASTOS, Rosa. *Chefs nordestinos: sucesso em São Paulo*. O Estado de São Paulo, São Paulo, 28 de agosto de 2005. Caderno Cidades/ Metrópole, C8.

Gerais, passando também pela Bahia, já que se considera “baiano” todos os que vieram além Rio de Janeiro.<sup>185</sup>

Já o *chef* Claude Troigros possui a opinião de que os nordestinos prevalecem à frente das cozinhas francesas e europeias porque eles são de uma região muito sofrida e, desde que tenham talento, podem ser *chefs*, pois não se preocupam em “começar por baixo”. Em declaração à Bianchi e Bastos, o *chef* Eliseu Pereira de Souza, natural de Crato, Ceará, e *chef* do *Le Coq Hardy*, afirma que “o cozinheiro para ser bom tem de inventar, arregaçar as mangas porque a mão do *chef* dá o toque final”.<sup>186</sup>

Os relatos, de forma geral, apontam que o aprendizado e o cargo do *chef* resultam da posição de ajudante de cozinheiro, o qual higienizando e picando verduras desenvolve seu trabalho com dedicação, o que, em muitos casos, resulta na chefia do restaurante.

“Eu aprendi tudo com o chef espanhol, porque no Casserole, lá no início os chefs da França eram de contrato temporário... só o chefão espanhol é que ficava... estava e ficava lá entende... essas coisas de salário, tal, tal. [...] o nome dele era, como era?... ele me ensinou o que eu sei, foi meu pai, sabia tudo e dizia que eu era esperto, quando um francês saiu de férias, ele me disse, você rapaz é que vai ficar no lugar dele [...] fiquei, depois ele o espanhol saiu e eu fiquei também, não demorou muito foi um ano dois, assim rápido, sou esperto pego fácil”.<sup>187</sup>

Há indicações nesses depoimentos de que prevalece uma imagem de um cozinheiro nordestino como sendo positiva, na medida da prova cotidiana da sua obediência incontestável e do seu esforço inabalável. Tudo se passa como se essas fossem suas qualidades, sua identidade e a única verdade do “trabalhador nordestino”.

Geraldo Rodrigues iniciou seu trabalho no restaurante Freddy, fundado em 1935, com 18 anos. Foi lavador de panelas, “um dia, saiu da casa o quarto

---

<sup>185</sup> BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes Barreto. O profissional nordestino na gastronomia em São Paulo. São Paulo, 2006. Dissertação de mestrado – Universidade Anhembi Morumbi. p. 46.

<sup>186</sup> *Chef* Eliseu Pereira, in: BIANCHI, Juliana; BASTOS, Rosa. *Chefs nordestinos: sucesso em São Paulo*. O Estado de São Paulo, São Paulo, 28 de agosto de 2005. Caderno Cidades/ Metrôpole, C8.

<sup>187</sup> Antonio Jeronimo da Silva, *chef* do restaurante La Casserole em entrevista cedida a autora em 26 de outubro

cozinheiro, depois o terceiro, o segundo e quando meu cunhado foi embora, assumi, [...] não sei qual é a receita para ser um bom *chef*. Só sei que pra cozinha é preciso ter mão”<sup>188</sup>.

A mão de obra de nordestinos vai para os restaurantes quase sempre por intermediação de parentes ou amigos. Bertaux-Wiame teoriza que “o caminho migratório podia ser iniciado por alguns indivíduos de uma determinada região que então o promoveria entre velhos amigos, vizinhos e familiares”.<sup>189</sup> Tanto o *chef* Jerônimo como o *chef* Geraldo chegaram aos restaurantes por indicação de familiares. Observa-se que a migração familiar é uma prática constante entre os nordestinos. A relação com os familiares significa segurança para quem chega, acolhimento e trabalho.

Roque, autor dos livros *Chefs de Cuisine* Nordestinos e a Culinária Europeia, desenvolve seu trabalho descrevendo o talento dos *chefs* por ele entrevistados, tentando elaborar uma explicação lógica e também emotiva para o fato dos nordestinos que chegam a São Paulo quase sem nenhum preparo teórico conseguirem se firmar como ótimos profissionais, atuando como verdadeiros *chefs Cordon Bleu*, título este que se refere à escola culinária *Cordon Bleu*, localizada em Paris.<sup>190</sup>

Em grande parte da Europa, ser *chef* é considerado um cargo de honra e de difícil ascensão. São necessários muitos anos de prática e, muitas vezes, as vivências na cozinha acontecem desde criança: “..não surgiu, nasci nesse meio, vivendo desde pequeno dentro do restaurante dos meus pais, primos, tios, avós, etc.”<sup>191</sup>

Segundo BARRETO, o profissional de cozinha pode alcançar dois títulos muito cobiçados: o título francês *Meilleur Ouvrier* e o *Certified Master*. O primeiro existe desde 1924 e premia cozinheiros após a submissão de uma série de

<sup>188</sup> Entrevista com o chef Geraldo Rodrigues cedida à ARAUJO, A. C. *Chefes arretados*, Revista *Go'Where – Gastronomia*, São Paulo. edição 24, maio/junho, 2008. Disponível em <http://gowhereregastromia.terra.com.br/restaurantes-bares/24/artigo101467-1.asp>, acesso em 23/08/2008.

<sup>189</sup> BERTAUX-WIAME, Isabelle. "The Life History Approach to the Study of Internal Migration". In *Oral History* vol. 7, nº 1, 199, pp. 26-32..

<sup>190</sup> ROQUE, Carlos. *Chefs de cuisine. Nordestinos e a culinária européia*. Volume 1, São Paulo: C. Roque, 1995.

<sup>191</sup> Entrevista cedida pelo *chef* Claude Troigros para o site [http://www.gastronomia.com.br/mostra\\_entrevista.asp?codigo22](http://www.gastronomia.com.br/mostra_entrevista.asp?codigo22). Acessado em 25 de agosto de 2009.

avaliações a um corpo de jurados. A nota média para aprovação e admissão no grupo dos *meilleurs ouvriers* é de 17/20 e este concurso acontece há cada 3 anos.<sup>192</sup> O outro título é americano e foi instituído em 1989. Este ocorre durante 10 dias de exames envolvendo conteúdo teórico e atividades práticas e conta, aproximadamente, com 70 laureados desde a sua primeira versão.<sup>193</sup>

Embora os títulos sejam importantes para o reconhecimento nacional e internacional, nem todos os *chefs* participam destes eventos e nem todos conseguem a evidência, sucesso ou projeção profissional.

O *chef* nordestino, na maioria das vezes, é reconhecido na mídia pela sua disposição para trabalhar. Como pode ser visto na fala do *chef* francês Erik Berlan: “[...] eu gosta muito do trabalho deles, são muito sérios, são muito íntegra, trabalhadores, muita simpático, muito alegre, é isso [sic]”<sup>194</sup>.

Embora de reconhecida importância econômica e social, a mão de obra nordestina, mesmo que qualificada, sofre preconceito. Os *chefs* internacionais relacionam o potencial de trabalho e a habilidade em aprender, na maioria das vezes, ao fato dos nordestinos possuírem uma trajetória de vida difícil, como pode ser identificado na continuação da entrevista do *chef* Erik.

“Eu acho que eles aguentam muito tranco na cozinha, cozinha é muito dura, mas é um povo que é sofrido, com a seca e com tudo, com as condições de vida deles. [...] aqui em São Paulo, eles agüenta [sic] o trabalho em uma cozinha porque estão acostumados a isso.”

Durante a entrevista, o *chef* afirma ainda que, apesar de reconhecer o trabalho dos *chefs* nordestinos, não aprendeu nada com eles: “não, não aprendi com eles não. Eu gosto muito das coisas do Brasil, mas não aprendi não”.

Considerando ainda a questão do aprendizado, Laurent, em entrevista a Barreto relata: “Não tenho a menor dúvida, quem sou eu para dizer que não aprendi,

---

<sup>192</sup> BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes Barreto. *O profissional nordestino na gastronomia em São Paulo*. São Paulo, 2006. Dissertação de mestrado – Universidade Anhembi Morumbi. p. 46.

<sup>193</sup> RUHLMAN, Michael. *A alma de um chef: viagem para a perfeição*. São Paulo: SENAC, 2007.

<sup>194</sup> Entrevista cedida à BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes Barreto, para a dissertação de mestrado. *O profissional nordestino na gastronomia em São Paulo*. São Paulo, 2006. Universidade Anhembi Morumbi. p. 75.

“você sempre aprende com qualquer um.”<sup>195</sup> De acordo com Roque, o *chef* nordestino não é valorizado “devido a discriminação existente, mesmo que velada, entre os estados que formam as regiões sul e sudeste do país em relação ao nordeste.”<sup>196</sup> Os entrevistados e os relatos pesquisados e obtidos durante o trabalho demonstram que, na maioria dos casos, o *chef* nordestino que comanda a brigada e é responsável pela “marcha” da cozinha fica no anonimato. Mesmo aqueles que tiveram seus nomes projetados em jornais e revistas possuem uma rotina diferente dos *chefs* que atualmente despontam como proprietários, escritores e até atores. Eles acabam restritos ao ambiente da cozinha, são valorizados pelo seu comprometimento com o trabalho diário e pela preocupação em manter o nome do restaurante.

“O meu negócio é trabalhar, aqui no *Casseroles* por todo tempo que trabalho aqui, gosto de pegar no batente, não preciso aparecer na entrevista, mas também gosto... vixi gosto mesmo, vou trazer as revistas e os jornais pra você... lá eu mostro um temperinho e outro, mas depois no dia seguinte tô na cozinha, varrendo chão e fazendo o meu trabalho, que eu sou feliz... seu Rogê<sup>197</sup> não gostava disso, mas deixava prá lá, fazia assim com o ombro e tudo bem... afinal os cliente voltam.”<sup>198</sup>

Esta situação permite ao *chef* de cozinha o entendimento entre as atividades do seu trabalho e as consequências dele para o restaurante. Por outro lado, o *chef* quer ser valorizado e respeitado, espera dos seus superiores, clientes ou público uma contrapartida de atenção ao que ele produz.

“Não gosto de fazer os pratos e o salão não vender, não gosto do *maitre* não valorizar o que eu faço, se ele sabe o cliente compra e também valoriza. Não quero vender o executivo, o melhor é fazer os pratos da casa... os pratos da tradição da casa, valem mais. As vezes o cliente me chama porque não sabe direito o que pediu, mas no *Casseroles* quase todo

---

<sup>195</sup> Chef Laurent Suadeau, em entrevista cedida à BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes Barreto. *O profissional nordestino na gastronomia em São Paulo*. São Paulo, 2006. Dissertação de mestrado – Universidade Anhembi Morumbi. P.75

<sup>196</sup> ROQUE, Carlos. Op.cit. p.54.

<sup>197</sup> Roger Henry, fundador e proprietário do restaurante *La Casseroles*.

<sup>198</sup> Antonio Jeronimo da Silva, *chef* do restaurante *La Casseroles* em entrevista cedida a autora em 26 de outubro de 2009.

mundo sabe, então eu fico feliz porque eles entendem o que eu fiz, todo mundo ganha.”<sup>199</sup>

A valorização parte do reconhecimento do trabalho e não do status que a gastronomia representa, embora a remuneração seja um fator importante, uma vez que a venda do prato executivo significa um valor menor na comissão e na “caixinha” da brigada de cozinha. Produzir pratos clássicos, além da possibilidade de demonstrar talento e habilidade, também possui um lado prático e financeiro.

Outro aspecto observado durante o processo e desenvolvimento das pesquisas está relacionado à formação e à função desempenhada pelos *chefs*. Retomando o trabalho desenvolvido por Roque, o *chef* possui muitas atividades e desenvolve diversas funções, nas quais cozinhar é uma delas.

O *chef* deve ser responsável pelas compras, recebimento e armazenamento dos alimentos, coordenação dos trabalhos, preço dos insumos para a elaboração dos cardápios, desenvolvimento e teste de novas preparações e menus, ou seja, planeja todas as atividades desenvolvidas no setor. Segundo Barreto, “o trabalho de um grande *chef* engloba, entre outras atividades, planejamento, previsão, supervisão e controle.”<sup>200</sup>

Já o guia de profissões hoteleiras do SENAC – OIT, de 1980, divide as competências de um *chef* em duas tarefas: a de administração e direção e a de execução.<sup>201</sup> Enquanto os *chefs* franceses, na sua maioria, possuem uma formação profissional que se inicia ainda quando são muito jovens, por volta dos 15 anos, seja no ambiente familiar ou nas escolas de especialidades; os *chefs* brasileiros iniciam a sua jornada, na maioria das vezes, sem formação acadêmica e de acordo com as necessidades de trabalho. No entanto, a referência da cozinha prevalece, mesmo que de forma diferente para os dois *chefs*, como é possível notar nos trechos a seguir:

---

<sup>199</sup> Idem.

<sup>200</sup> BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes Barreto. *Passaporte para o sabor: Tecnologias para a elaboração de cardápios*. São Paulo: Ed SENAC, 2000. p.21

<sup>201</sup> SENAC-OIT. *Guia das profissões hoteleiras*. São Paulo: SENAC, 1980



“Depois das compras, mãinha me ensinava a escolher os vegetais, o peixe, etc. Parávamos para comer... meu lanche predileto: O pão com queijo na chapa e uma mangaba de sobremesa... quando somos crianças encontramos a felicidade em coisas muito simples... Na volta da feira, se preparava uma moqueca de frutos do mar. [...] reuniões em casa, aquele festival de doces e salgados, eu e meus primos ficávamos olhando, e claro, metendo o dedo em tudo, querendo compartilhar aqueles momentos tão inesquecíveis.”<sup>202</sup>

O *chef* Aldo considera que estas experiências da infância foram importantes na escolha da profissão, embora o trabalho no restaurante tenha sido marcado pela necessidade, a relação de afeto com sua mãe e o alimento ajudaram a permanecer e até a se aproximar da gastronomia.

“Todos diziam que eu cozinha (sic) bem e eu ficava orgulhoso ao lembrar da minha vida em Salvador, mesmo trabalhando no *La Casserole*, eu podia me lembrar dos cozidos da minha mãe... não é por acaso que o prato francês que eu mais gosto de fazer e de comer é o *cassoulet*. Acho também que por isso fui estudar gastronomia, era esperto e tinha vontade de aprender e tinha também o amor pela cozinha.”<sup>203</sup>

Tanto o *chef* Jerônimo como o *chef* Geraldo iniciaram suas atividades nas cozinhas como uma forma de ingressar no mercado de trabalho em uma época em que as escolas de gastronomia estavam bem longe da realidade da oferta atual. “No meu tempo nem tinha escola de gastronomia, foi na raça, com todas as dificuldades, tudo bem... eu aprendi assim e hoje nem tenho vergonha disso, tenho que agradecer quem me ensinou.”<sup>204</sup>

Conforme já apresentado anteriormente, o crescimento do mercado de serviços e alimentação fora de casa motivou uma busca por profissionais mais qualificados para funções específicas. O próprio *chef* Jerônimo reconhece isto como uma necessidade.

---

<sup>202</sup> Aldroaldo Alves Pereira Junior, *Chef e Maître* do restaurante *La Casserole* em entrevista cedida a autora em 25 de março de 2009.

<sup>203</sup> Aldroaldo Alves Pereira Junior, *Chef e Maître* do restaurante *La Casserole* em entrevista cedida a autora em 25 de março de 2009.

<sup>204</sup> Idem.

“[...] sou a favor dos jovens e dos cursos de gastronomia sim. [...] eu acho bom até, porque tem muita coisa nova, nossa... muita mesmo, eu faço o tradicional agora o novo é por conta da Bia, que chegou da faculdade e traz coisas, como diz, contemporânea.[...] bom demais estudar e a cozinha precisa de sangue novo, é isso também que o cliente fica cada vez mais exigente, quer cada vez mais coisas novas e boas, uns vê na televisão.”<sup>205</sup>

Atala e Doria trazem um olhar mais crítico para a formação acadêmica, sugerindo que a idéia de ser *chef* a partir da faculdade é falsa, servindo somente como impulso para as instituições que oferecem o curso.<sup>206</sup> A formação rápida é um dos objetivos dos cursos tecnológicos, que capacitam os profissionais para exercerem determinadas tarefas requeridas pela demanda do mercado em um curto espaço de tempo, normalmente dois anos organizados por módulos independentes.<sup>207</sup>

No livro *Chefs de Cuisine Nordestinos*, Roque entrevista o *chef* Agenário Barreto Miranda, que também possui um olhar para os *chefs* com formação específica: “[...] talvez a maior diferença que exista resida no fato de que alguns tiveram a oportunidade de aperfeiçoar seus conhecimentos em boas escolas, ao passo que para nós, nordestinos, aprendemos na raça”.<sup>208</sup>

Alcançar destaque na gastronomia é sinônimo de muito trabalho e de grandes dificuldades. A rotina da cozinha pode levar o *chef* a um trabalho diário de 12 horas ou mais, sono irregular e vida fragmentada. Em entrevista a ARAÚJO, o *chef* Alex Atala relata: “Tenho um único dia de folga: o domingo. Às vezes não quero nem pensar em cozinha”.<sup>209</sup>

A longa jornada de trabalho e a difícil trajetória é fato recorrente nas cozinhas, faz parte da rotina não só dos *chefs*, mas de toda a equipe de operações, e algumas regras de comportamento servem para todos. É, portanto, papel do *chef* também

---

<sup>205</sup> Antonio Jeronimo da Silva, *chef* do restaurante La Casserole em entrevista cedida a autora em 26 de outubro de 2009, referindo –se a Bia uma jovem *chef* que assumiu a reformulação dos cardápios do restaurante.

<sup>206</sup> ATALA, Alex, DORIA, Carlos Alberto. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo. SENAC, 2008.

<sup>207</sup> BITTENCOURT, Raramiz Eurípedes. *A visão dos alunos de gastronomia frente à realidade da profissão e a visão dos chefs profissionais*. Departamento de Linguística Aplicada e Estudos da Linguagem da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Dissertação de Mestrado. São Paulo: PUC, 2007.

<sup>208</sup> ROQUE, Carlos. Op. cit. p.55.

<sup>209</sup> ARAÚJO, Celso Arnaldo. *Dom Alex*. Go Where Gastronomia. São Paulo: United Magazines, ano III, n.12 p. 16-20, abr/mai, 2006.

apresentar uma postura de comando e liderança. Segundo Suaudeau, o perfil da chefia paternalista, justificado por hábitos culturais do brasileiro, pode prejudicar e comprometer o trabalho da cozinha. Neste caso, o *chef* deve reeducar-se para evitar eventuais problemas.

É bastante reconhecida a imagem do chef estressado, principalmente se for um chef francês ou europeu. Marie Henri também ressalta a importância desta postura e ainda faz uma diferenciação entre o cozinheiro e o *chef*.

“Para mim, antes da mais nada, um *chef* de cozinha deve amar ser um cozinheiro. Aliás, o Jerônimo sempre foi muito mais cozinheiro do que *chef*. Todo mundo diz que ele é um “coração mole”, “manda pouco”, etc.,etc. Partimos do princípio que as questões e dificuldades só começam a adquirir caráter pessoal quando, eventualmente, a pessoa passa a ter uma postura de não participação ou de reatividade em vez de pró atividade.”<sup>210</sup>

Atala e Dória consideram que o estado de espírito do *chef* é mais determinante do que o domínio da técnica ou dos aparatos tecnológicos para o sucesso das atividades na cozinha.

“É impossível fazer gastronomia sem ter em conta o estado de espírito. Por mais vaga que possa ser esta afirmação, colocar a “alma” no que se faz depende de identificar com clareza a própria “alma” que portamos ao cozinhar.”<sup>211</sup>

Pode-se inferir que o trabalho do *chef* envolve sentimentos de alegria, tristeza, inseguranças e incertezas e que, se não houver um equilíbrio quanto às suas emoções, o produto final não será de boa qualidade e o conceito do trabalho e do próprio *chef* podem ser prejudicados.

Por fim, a relação do *chef* com suas atividades e os relacionamentos interpessoais é algo complexo. A atividade vai além do reconhecimento financeiro e

---

<sup>210</sup> Marie France Henry, proprietária do restaurante *La Casserole*, em entrevista cedida à autora em 25 de março de 2009

<sup>211</sup> ATALA, Alex; DORIA Carlos Alberto. *Com unhas, dentes e cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.p. 259

do acúmulo de capital. A profissão requer uso de subjetividade e emoção, mas também leva a reflexão de que a construção da profissão de *chef* não está desvinculada de tensões, conflitos e preconceito.

### 2.3 “Glamourização” e Mídia

O cenário gastronômico nunca esteve tão em alta como é possível notar atualmente. Os ingredientes, formas e técnicas de preparo, avanços tecnológicos produtos novos e diferenciados seduzem de forma geral quando o assunto é gastronomia. As publicações da área e os programas de televisão fazem da arte culinária um tema de prospecção.<sup>212</sup>

De forma gradual, nas duas últimas décadas, a gastronomia fez-se presente em diferentes veículos de comunicação, como é o caso da revista Claudia Cozinha, publicada desde 2000 de forma independente e, desde 1996, como encarte da revista Claudia. A revista Prazeres da Mesa comemorou sua 7ª publicação em 2009 e a *Go Were* Gastronomia, que atende um mercado de um público A, é publicada há 14 anos. Já a revista Gula tem sua tiragem desde 1992.<sup>213</sup>

Os *chefs* aparecem em capas de revistas e apresentam programas de televisão, atraindo público de diversas faixas etária e social; o número de filmes lançados no cinema sobre o assunto é grande, o site História da Alimentação disponibiliza uma lista com 50 títulos sobre o tema de gêneros variados, passando por animação, comédia, romance e drama.

Ainda existem os jornais com as colunas de gastronomia, como é o caso da cronista Nina Horta, no jornal Folha de S.Paulo, e do jornalista gastronômico J.A. Dias Lopes, do Caderno Paladar no jornal O Estado de S.Paulo. No rádio, a BandNews FM apresenta o programa “Pitadas de Gastronomia” com o gourmet

---

<sup>212</sup> CHAVES, Maria Augusta.; FREIXA, Dolores. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2008.

<sup>213</sup> SCAVONE, Naira. *Discursos da gastronomia brasileira: gênero e identidade nacional postos à mesa*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Educação, Dissertação de Mestrado. Porto Alegre: 2007. p. 78

István Wessel; a CBN traz o “Turismo e Gastronomia” e a Eldorado FM o “Adega Musical”, com o *sommelier* Manoel Beato

Na internet aparecem as revistas eletrônicas, entre as mais divulgadas: *panelinha.com.br*, da *chef* Rita Lobo e *basilico.com.br*, do crítico Josimar Melo, além dos *blogs* do Marcelo Katsuki, editor de arte da Folha Online, e o “Comidinhas”, do iG.

Desta forma, ocupando maior visibilidade, a mídia como uma difusora de informações e conhecimento sobre o assunto conseguiu transformar a gastronomia em sinônimo de “glamour” e os *chefs* eleitos à condição de “estrelas”, referência devido a forma de classificação do Guia *Michelin*<sup>214</sup>.

Criado em 1900, o Guia *Michelin* é uma publicação destinada a categorizar restaurantes e prestadores de serviços na área de alimentação e hospitalidade. É considerado um dos maiores indicadores de qualidade na área de gastronomia e classifica os estabelecimentos por “estrelas”. Ganhar ou perder uma estrela é a representação de que naquele local pode ou não se deve comer. Toda a avaliação é realizada de forma anônima causando permanente tensão nos proprietários e *chefs*.<sup>215</sup>

De imediato, a situação leva a pensar que o discurso vinculado aos meios de comunicação é produzido por grupos sociais que ocupam espaço central e dominante, produzindo verdades e determinando, de certa forma, as tendências do cenário gastronômico. Faço esta análise tomando por referência o caso do *chef* Bernard L’Oiseau, que suicidou-se no ano de 2003, com um tiro na cabeça aos 52 anos. Havia a possibilidade de seu estabelecimento perder a classificação de três estrelas. Para Fontenelle, a mídia determina uma forma de representação do homem como centro do “espetáculo”, no sentido de que estar na mídia é existir, ou seja, ganhar três estrelas é existir enquanto *chef* de sucesso e reconhecimento mundial. Desta forma, a comida é uma forma de se obter *status* social, não só para quem come, como será visto no decorrer do trabalho, mas, neste caso,

---

<sup>214</sup> BRANDÃO Halana Adelino. *O fenômeno gastronômico neo regional pernambucano: experiências estéticas, ação política e sociedade*. Departamento de Ciências Administrativas. Programas de Pós Graduação em Administração. Dissertação de mestrado. Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2008.

<sup>215</sup> SCAVONE, Naira. *Discursos da gastronomia brasileira: gênero e identidade nacional postos à mesa*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Educação, Dissertação de Mestrado. Porto Alegre: 2007.

principalmente, para quem produz e é premiado por isso, o *status* obtido com o alimento é mais importante do que o valor que ele tem.<sup>216</sup>

Ainda em Fontanelle, o alimento e as preparações gastronômicas passam a ser uma mercadoria explorada pelos meios de comunicação. O valor nutricional e a higiene com a manipulação dos alimentos passam a ser coadjuvantes do ator principal, o *chef* e a sua cozinha. Logo, o cliente, quando frequenta o restaurante, adquire uma melhor imagem com a qual ele seja também reconhecido pelo seu grupo social.

No instante em que os pratos de criação e a preparação de pratos tradicionais são premiados, o *chef* chega a ser considerado um artista. Mas, em se tratando do *chef* nordestino, temos uma outra construção de identidade, pois não é conhecida na mídia a história de algum *chef* de origem nordestina que tenha obtido sucesso sem “começar de baixo” e possuir um “mentor”.

A revista Gula n. 116 apresenta uma matéria com o título “ Vitória da perseverança” e segue descrevendo a trajetória do piauiense Antonio Francisco dos Santos, conhecido como Nain. Segundo a revista, ele é “discípulo” do Laurent Suaudeau, e que, só depois de lavar muito prato, aprendeu a “navegar” por conta própria, chegando a conquistar, no ano de 1987, o 10º lugar no concurso *Bocuse d’Or*, um dos mais reconhecidos na gastronomia.<sup>217</sup>

A matéria salienta que Nain nunca estudou gastronomia. Filho de agricultores de uma família de seis irmãos foi para o Rio de Janeiro e trabalhou na construção civil. De acordo com Laurent, ele “morava no morro e poderia ter se tornado um soldado do tráfico, mas preferiu o trabalho árduo”. [...] “ Nain não é *fashion*” e completa: “nossa profissão tem muito de fachada. Muita gente se esquece que a luz deve ser dada pelo trabalho apresentado e não pela moda. Nain ainda não teve esse reconhecimento, mas tem um conteúdo fabuloso.”<sup>218</sup>

---

<sup>216</sup> FONTENELLE, Isleide Arruda. *O mundo de Ronald MacDonald: sobre a marca publicitária e a sociedade midiática*. Educação e Pesquisa, São Paulo, v.28, n.º1, p.137-149, p.139, jan-jun, 2002.

<sup>217</sup> SCAVONE, Naira. *Discursos da gastronomia brasileira: gênero e identidade nacional postos à mesa*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Educação, Dissertação de Mestrado. Porto Alegre: 2007.p.94

<sup>218</sup> SCAVONE, Naira. *Discursos da gastronomia brasileira: gênero e identidade nacional postos à mesa*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Educação, Dissertação de Mestrado. Porto Alegre: 2007. P.95

A pouca escolaridade e a origem humilde são exploradas, o que leva a construção de uma outra identidade para o *chef* de cozinha, neste caso, sem o *glamour* dos cozinheiros franceses. Na mesma Gula, a entrevista ressalta a importância do *chef* Laurent:

“Desde 1980, tem se dedicado como poucos *chefs* estrangeiros à pesquisa dos ingredientes nacionais, [...] tornou-se mestre na arte de enaltecê-los, combinados à técnicas francesas de preparo, razão pela qual foi o profissional escolhido para dar vida a um projeto de incentivo à gastronomia no Brasil.”<sup>219</sup>

A idéia do “mentor” volta nas palavras de Marie France Henry, proprietária do restaurante *La Casserole*, quando descreve a trajetória do *chef* Jerônimo:

“Ele começou como lavador de pratos, passou a ocupar o lugar do ajudante de cozinha, cozinheiro e logo depois *chef*. O básico digamos assim, em uma carreira de restaurante: conhece de cor este caminho e sabe valorizar cada etapa pela qual passou para chegar onde está hoje. Um tanto por mérito próprio, outro tanto por clareza da parte do meu pai que esta carreira seria possível e bem sucedida.”<sup>220</sup>

É possível perceber que não foi tão confortável o desenvolvimento da figura do *chef* de cozinha no Brasil por se tratar de uma profissão que surge de uma predominância estrangeira. Neste caso, o estrangeiro não é um intruso e sim uma personalidade a ser valorizada e respeitada.

Marie Henri comenta ainda a respeito da *glamourização* dos *chefs*: “Acredito sim no *glamour* que envolve a gastronomia e a função de um *chef* de cozinha. Afinal, grandes *chefs* desde a idade média sempre ocuparam um lugar de destaque na sociedade.”<sup>221</sup>

---

<sup>219</sup> BARROS, Eneas. *Chef Naim Santos: A vitória da perseverança*. Revista Gula 116. São Paulo.2003.p.65

<sup>220</sup> Marie France Henry , proprietária do restaurante *La Casserole*, em entrevista cedida à autora em 25 de março de 2009

<sup>221</sup> Marie France Henry , proprietária do restaurante *La Casserole*, em entrevista cedida à autora em 25 de março de 2009

Muitos teóricos discutem a difícil questão da formação da identidade. De acordo com Kellner, “a cultura veiculada pela mídia fornece o material que cria a identidade pelas quais os indivíduos se inserem nas sociedades tecnocapitalistas contemporâneas, produzindo uma nova forma de cultura global”.<sup>222</sup>

A construção da imagem do *chef* permeia o universo da gastronomia e constantemente pode ser verificada nas publicações da área. A revista Gula, em março de 2000, publicou uma matéria a respeito do *chef* Alex Atala intitulada “O DJ que virou *chef*”, no mesmo ano em que foi eleito “Revelação 2000”.<sup>223</sup>

Ressalta a capacidade que ele possui em misturar os ingredientes associando “os sabores das montanhas com o aroma do mar”. Afirma que ele é o único *chef* latino americano que trabalha na escola de gastronomia *Le Cordon Bleu*, sendo escolhido entre “feras italianas”. Ainda sobre Atala, o site da Agência Nacional de Notícias Brasil Árabe publica:

“Pode-se dizer que, quando o assunto é gastronomia brasileira, Alex Atala “é o cara”. Talentoso, simpático e dono de um sorriso alegre, esse neto de palestinos e irlandeses rodou o mundo. Ralou lá fora trabalhando até como pintor de paredes, aprendeu a cozinhar, ganhou notoriedade e levou a culinária brasileira ao fechado círculo da alta gastronomia.”<sup>224</sup>

É importante uma leitura reflexiva sobre como é construída a imagem de alguns *chefs* pela mídia e estabelecer uma comparação de como, entre alguns, a visibilidade do *chef* é criada. Neste sentido, a visibilidade de um *chef* nordestino não ocorre ou quando ocorre é sempre creditada a um outro “sujeito facilitador”. Busco auxílio na obra de Albuquerque Jr., *A invenção do Nordeste e outras artes*, que convida a um olhar para o nordeste pelos olhos da mídia. Nas novelas e programas humorísticos é sempre tido como um lugar distante, com personagens engraçados, que falam “errado” e “riscam a faca”. Esta questão gera um incômodo, mas também

---

<sup>222</sup> KELLNER, Douglas. *A cultura da mídia – estudos sociais: identidades e política entre o moderno e o pós moderno*. Tradução de Ivone Castilho Benedetti. Bauru, São Paulo: EDUSC, 2001. p.454

<sup>223</sup> SCAVONE, Naira. *Discursos da gastronomia brasileira: gênero e identidade nacional postos à mesa*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Educação, Dissertação de Mestrado. Porto Alegre: 2007. p.93

<sup>224</sup> ABREU, Claudia Marques. *Ele é o cara*. Disponível em [http://www.anba.com.br/noticia\\_orientese.kmf?cod=8375908](http://www.anba.com.br/noticia_orientese.kmf?cod=8375908). Acesso 12 /10/2009.



uma certa aceitação de que o lugar do nordestino é marginal frente a estratégia de esteriotipização.<sup>225</sup>

O discurso da estereotipia é um discurso assertivo, repetitivo, é uma fala arrogante, uma linguagem que eleva a estabilidade acrítica, é fruto de uma voz segura e auto suficiente que se arroga o direito de dizer o que o outro é em poucas palavras.<sup>226</sup>

Utilizo, para reflexão, a comparação entre as entrevistas do *chef* Jerônimo e da proprietária Marie France.

“Acho que existe sim diferença. Posso dizer de maneira geral, os funcionários nordestinos são mais fiéis no seguinte sentido: quando gostam de trabalhar em algum lugar determinado, ficarão por muuuuito tempo. Ficarão ancorados digamos assim. Saberão reconhecer a importância que a empresa lhes dá em termos de crescimento e oportunidades.[...] são dedicados e pegam no pesado.[...] para eles não tem tempo feio. Por outro lado, não tomarão de livre e espontânea vontade a decisão de procurar uma maior qualificação. [...] penso que para estas pessoas ter garantido a escolaridade de nível médio já é um patamar considerado por elas bastante considerável, dadas as suas condições de vida.”<sup>227</sup>

É bastante significativa a construção que a proprietária apresenta do seu *chef* e também da sua equipe de cozinha. A construção da imagem e da identidade do nordestino, no caso o *chef* e os funcionários, determina, de certa forma, suas características morais, simbólicas e culturais.

“Eu acho que é diferente sim, nós passamos por muita coisa, muita coisa mesmo para chegar onde chegamos. Todo mundo que eu conheço que tem alguma coisa é porque ralou bastante. Nossos valores são outros, eu não preciso aparecer na TV, eu tenho minha casa, venho trabalhar de carro e tenho meus filhos formados. [...] eu não eu, não estudei, baiano não precisa estudar, tinha que trabalhar, o tempo passou e eu não fiz. [...] me arrependo, mas também de que jeito, trabalhando no Casserole 10,12 horas

---

<sup>225</sup> ALBUQUERQUE Durval Muniz de Albuquerque Júnior. *A invenção do nordeste e outras artes*. São Paulo: Cortez, 2001.

<sup>226</sup> Idem, p. 20.

<sup>227</sup> Marie France Henry, proprietária do restaurante *La Casserole*, em entrevista cedida à autora em 25 de março de 2009

por dia. Vontade tive muita, me arrependo de verdade. Hoje podei ter mais, mas sabe como é.... comigo era pegar no batente”.<sup>228</sup>

É desta forma que, de acordo com Albuquerque, o nordestino apresenta-se: forte, viril, duro e ríspido com uma capacidade de enfrentar tudo e a todos e de se resguardar das influências da modernidade, ou para aproximação do tema, capaz de lavar panelas durante três anos antes de desempenhar a função de *chef* e, mesmo assim, após receber uma premiação, ser identificado a partir das palavras do *chef* Laurent como “alguém que não liga para essas coisas”.

O tipo nordestino vai se definindo como um tipo tradicional, voltado para a preservação de um passado regional que estaria desaparecendo.[...] se situa na contramão do mundo moderno, rejeita as suas superficialidades, sua vida delicada e histórica. Um homem de costumes conservadores, rústicos, ásperos, masculinos: um macho capaz de resgatar aquele patriarcalismo em crise: um ser viril, capaz de retirar a sua região da situação de passividade e subserviência em que se encontrava.<sup>229</sup>

Ainda em relação ao *chef* Jerônimo pela olhar de Marie Henri: “acho que ele não faz questão nenhuma em aparecer na mídia e ser famoso do ponto de vista do marketing, etc... O que o deixa efetivamente feliz são as coisas como fazer 24 *cassoulet* numa quarta-feira de tempo frio.” E, para Jerônimo:

“Não preciso aparecer na televisão, mas tenho muitas capas de revistas, eu gosto sim de ter meu trabalho reconhecido, não tanto pelo dinheiro, mas por que quem não gosta de fazer sucesso? Sou feliz com meu trabalho. Adoro, faço com realização quando pedem muitos pratos, quando tudo que eu faço acaba, mas também aparecer faz parte.”<sup>230</sup>

---

<sup>228</sup> Antonio Jeronimo da Silva, *chef* do restaurante La Casserole em entrevista cedida a autora em 26 de outubro de 2009

<sup>229</sup> ALBUQUERQUE, Durval Muniz de Albuquerque Júnior. *Nordestino uma invenção do falo, uma história de gênero masculino (nordeste 1920-1940)*. Maceió: Catavento: 2003.p.20

<sup>230</sup> Antonio Jeronimo da Silva, *chef* do restaurante La Casserole em entrevista cedida a autora em 26 de outubro de 2009

Embora o reconhecimento pelo trabalho dos *chef* esteja presente na fala da proprietária, é possível perceber uma diferença e um distanciamento em relação às necessidades do *chef* e o conceito construído por ela. Isso aparece também quando foi perguntado para o *chef* se o mesmo conhecia a França ou teria interesse em conhecer e a resposta dele foi: “não conheço, tantos anos, um dia fui numa entrevista e um francês disse que ia me levar, eu ia gostar.[...] não pra cozinhar, não, não estudar, só conhecer as coisas por lá, gostar.”

Já para Marie, “claro que se ele conhecesse a França a formação dele seria ampliada, talvez ele encontrasse um sentido maior ainda para tudo que ele faz há mais de quarenta anos.”

Do exposto, é notório como o *glamour* e as questões da mídia envolvem o ambiente da gastronomia e também como existe uma diferença entre a imagem do *chef* nordestino de outros *chefs* estrangeiros ou não.

A televisão, revistas, sites, concursos, propagandas, indústria de cinema, entre outras mídias, atuam na construção de uma imaginário coletivo quando produz imagens que fazem uma ligação entre o espectador e a realidade. A exposição a esses meios tece fios de construção para a identidade e vai incorporando sentidos e representações no cotidiano, tanto para os *chefs* nordestinos como para os estrangeiros ou de outras regiões do país.<sup>231</sup> Os meios de comunicação também atingem outro segmento, o das faculdades de gastronomia e os cursos livres.

Atualmente muitos estudantes buscam oportunidades para estagiar em restaurantes com *chefs* famosos, na expectativa de conhecer o *chef* perfeito, impecável e de sucesso, e de ser reconhecido por ele. Talvez motivados pela mídia que promove a imagem do *chef* bem sucedido em situações de destaque, como, por exemplo, os concursos promovidos pelas revistas e os eventos gastronômicos cada vez mais comuns e grandiosos. É o caso do *Jantar do Século*<sup>232</sup>, um verdadeiro desfile de *chefs* de destaque mundial e suas criações espetaculares.

---

<sup>231</sup> GHILARDI-LUCENA, Maria Inês. *Estudos de gênero masculino: homens em revistas de culinária*. In: Comunicação e cidadania – Actas do 5º congresso da Associação Portuguesa de Ciências da Comunicação. Universidade do Minho, 2007. Disponível em [http://www.alb.com.br/anais16/prog\\_pdf/prog05\\_02.pdf](http://www.alb.com.br/anais16/prog_pdf/prog05_02.pdf). Acesso em 20/07/2009

<sup>232</sup> Jantar do Século, reuniu *chefs* da gastronomia espanhola em São Paulo, no dia 3 de novembro de 2009. Os lugares foram leiloados e o valor mínimo é de R\$ 5.000. Dos 17 *chefs*, um é brasileiro e 16 são espanhóis, cujos restaurantes somam 24 das disputadas estrelas conferidas pelo guia francês "Michelin".

Em todo o trabalho de pesquisa desenvolvido, houve um reconhecimento por parte dos entrevistados de que a gastronomia apresenta um apelo para os exageros em relação a profissão do *chef*, mas que essa imagem é incompatível com a realidade das cozinhas. É necessário apenas um dia de estágio para que o estudante ou o *gourmet* percebam o trabalho intenso e de pouca visibilidade. Segundo o *chef Geraldo Rodriguês*, “o sol chega para todos, mas principalmente para quem fica perto da janela, primeiro o suor e quem sabe com sorte, o *glamour*.”

### 3. CASSOULET À BRASILEIRA

#### 3.1 Receita

“Corte em dados grandes alguns pedaços de vitela e de presunto, duas raízes e uma cebola e leve ao fogo numa panela com toucinho derretido e um pedaço de manteiga polvilhada com farinha de trigo. Junte o caldo restorão e leite de vaca fervido, sal, pimenta do reino, um dente de alho, uma cebola pequena espetada com um cravo e ervas finas. Deixe ferver lentamente. Depois de cozido e reduzido, passe o molho numa peneira e sirva com filé *mignon*, legumes e outros pratos”<sup>233</sup>

A citação acima refere-se a uma receita clássica da cozinha francesa: o molho béchamel, referido por volta de 1840 na obra anônima *O cozinheiro Imperial*. Escoffier, em 1903, apresentou duas versões para este molho: uma, com preparo aproximado de uma hora, com base *roux* na qual se adicionava leite, vitela magra, cebola, noz moscada, tomilho, pimenta e cravo da Índia. Outra, com preparo aproximado de 15 minutos, considerada uma versão rápida, onde os ingredientes utilizados eram fervidos com o leite e acrescentados ao *roux*<sup>234</sup>, sem o uso da vitela. Entre o *Cozinheiro Imperial* e o sistema culinário implantando por Escoffier, o molho béchamel perdeu alguns ingredientes - como por exemplo o alho, o caldo de vitela, ervas finas e toucinho - e teve seu tempo de cocção reduzido. Esse processo foi ainda mais simplificado nas cozinhas atuais que, além da redução de tempo,

---

<sup>233</sup> SANDRONI, Vera. *O cozinheiro imperial, R.C.M.*, apud DORIA CARLOS ALBERTO. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2006. p.99

<sup>234</sup> Roux é uma base espessante para molhos preparada com amido e gordura. A coloração dependerá da proporção dos ingredientes e do tempo de cocção. O roux branco é o espessante utilizado para o molho bechamel e é produzido a partir de 50% de amido e 50% de gordura. Quanto mais claro o roux mais suave será o seu sabor e mais forte o poder espessante. KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos.; CREMA, Carole.; MARTINOLLI, Gabriela. *400 g – Técnicas de Cozinha*. Companhia Nacional. São Paulo. 2008. p.72.

resumem sua composição à farinha, leite, sal e noz moscada e, em alguns casos, amido de milho.<sup>235</sup>

As receitas apresentam como principal objetivo ensinar as técnicas envolvidas no preparo de determinados pratos como lavar, escolher, ralar, cortar, descascar, triturar, saltear, fritar, refogar, grelhar, etc.<sup>236</sup> No entanto, de acordo com Dória, interpretar as receitas considerando-as apenas como guias de um “modo de fazer” seria inútil, pois existem outros saberes que não apenas refletem as interpretações dos autores. Faz-se necessário um olhar histórico e cultural que vai além dos ingredientes e quantidades utilizados.<sup>237</sup>

Alguns autores desenvolveram trabalhos e pesquisas a partir do estudo dos livros de culinária, entre eles Dória, Gomes e Barbosa e Bruit. Não cabe a esta pesquisa um olhar aprofundado sobre as publicações analisadas e sim sobre algumas receitas utilizadas nos restaurantes onde atuam os *chefs* nordestinos. Entretanto, é importante refletir sobre as contribuições dos autores citados para melhor compreender o significado e analisar as receitas desenvolvidas no dia a dia pelos chefs nos restaurantes.

“De fato, os cadernos de receitas são os documentos mais importantes para se elaborar a História da Alimentação: indicam os produtos de consumo para o seu preparo; indicam os tempos e combinações, e, em muitos casos os objetos que devem ser usados. Por outro lado, cobrem um longo tempo e entre duas receitas produzidas em épocas diferentes, é possível observar as permanências e as mudanças nos usos dos produtos, preparos e instrumentos.”<sup>238</sup>

Receitas são fontes onde se pode encontrar referências de métodos de conservação, utensílios, equipamentos, ingredientes, entre outras informações que

---

<sup>235</sup> DÓRIA CARLOS ALBERTO. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2006.

<sup>236</sup> GOMES, LAURA GRAZIELA; BARBOSA, LÍVIA: A culinária de papel. In: Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Fundação Gilberto Freyre. Recife, 2005.

<sup>237</sup> DÓRIA CARLOS ALBERTO. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2006.

<sup>238</sup> BRUIT, Hector Hernan. Apontamentos para uma história da alimentação no Brasil: cadernos de receitas. In: Revista Sarao, Campinas: UNICAMP, v.1, n.12, set.2003. *apud* SIMÕES, Renata da Silva. Dona Benta- Comer bem: uma fonte para a História da Alimentação. São Paulo. 2008. Dissertação de mestrado – Universidade de São Paulo. p.17;18.

remetem ao cotidiano das cozinhas, suas possíveis mudanças, invenções e adaptações. Diante deste cenário, Luce Giard propõe uma possibilidade para leitura e interpretação das receitas:

“A língua usada para falar de cozinha abrange quatro domínios distintos de objetos ou de ações: os ingredientes que são as matérias primas; os utensílios e recipientes, como os aparelhos de cozinha, batedeiras, liquidificadores, etc; as operações, verbos de ação e descrições do hábil movimento das mãos; os produtos finais e a nomeação dos pratos obtidos”<sup>239</sup>

Renata da Silva Simões, em sua dissertação, cita as cinco etapas apresentada por Hector Bruit, para o estudo e interpretação das receitas. De acordo com Bruit o estudo das receitas vai além da própria receita. Ele necessita de outras fontes e propõe, a partir deste ponto, um olhar para matéria-prima e para as trocas culturais. O quadro abaixo apresenta as etapas e a suas relações com o universo da cozinha:<sup>240</sup>

Leitura Técnica	Identifica os produtos, modo de fazer, tempo de cocção, utensílios utilizados e equipamentos.
Leitura da Identificação e procedência	Classifica a cozinha como nacional ou internacional.
Leitura que desvende memória	Lista a comida ou alimentos que evocam a infância, comemorações e locais.
Etnologia da receita	Identifica os vestígios e marcas de trocas culturais.
Estética	Remete a apresentação da receita pronta e servida à mesa.

Tabela 05: modelo de Hector Bruit para interpretação das receitas

<sup>239</sup> GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTAU, Michel, GIARD, Luce., MAYOL, Pierre. *A Invenção do cotidiano-2 morar e cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996. p. 287

<sup>240</sup> SIMÕES, Renata da Silva. *Dona Benta- Comer bem: uma fonte para a História da Alimentação*. São Paulo. 2008. Dissertação de mestrado – Universidade de São Paulo. p.17,18.

As autoras do artigo *Culinária de Papel*, Laura Gomes e Livia Barbosa, fizeram uma pesquisa na Biblioteca Nacional sobre as publicações de livros de receitas brasileiras e internacionais entre o século XX e início do século XXI. Este artigo apresenta os livros a partir de três campos semânticos: o campo das técnicas de preparo, que foram identificadas em todos os livros e consequentemente em todas as receitas; o campo do universo social da culinária, que está associado às cozinhas e às pessoas nela presente; o campo da culinária, cultura e sociedade, que aborda as publicações como elos sociais tendo como base a escrita e a oralidade.<sup>241</sup>

Dória faz, inicialmente, uma reflexão sobre o estudo das receitas e suas transformações pelo enfoque do conhecimento histórico que é, no seu parecer, limitador, uma vez que as receitas estão relacionadas com as escolhas e disponibilidade dos alimentos e com os procedimentos envolvidos. Seria portanto um erro analisar os itens de uma receita de forma independente, como se fossem parte de uma lista, ligados a outros itens nos procedimentos culinários, porque as receitas se referem a um momento desse processo móvel e envolvem procedimentos mais abrangentes, como a divisão do trabalho e o desenvolvimento das práticas culinárias nas cozinhas. Diante deste contexto, o autor avalia que o estudo das receitas deve ter início na sua historicidade, além da historicidade “do lugar em que estas se processam”.<sup>242</sup>

De acordo com o raciocínio estabelecido pelo autor citado acima, entre os métodos de preparo (modos de fazer) e a matéria-prima (ingredientes) encontram-se as receitas, o desenvolvimento tecnológico, a organização e distribuição das atividades de trabalho e as adaptações regionais. Não seria possível então pensar que a reprodução de uma receita de *cassoulet*<sup>243</sup>, por exemplo, no século XXI, tenha o mesmo gosto e a mesma construção social da receita preparada no século XIX. O mesmo ocorre com a preparação de um prato realizado em restaurantes diferentes, por *chefs* diferentes. Para reforçar tal afirmativa, Dória recorre ao biólogo Richard Dawkins e a teoria da replicação do DNA: considerando a hipótese da transmissão da

---

<sup>241</sup> GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia: A culinária de papel. In: Anais do Seminário Gastronomia em Gilberto Freyre. Fundação Gilberto Freyre. Recife, 2005.

<sup>242</sup> DORIA, CARLOS ALBERTO. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.p.139.

<sup>243</sup> Prato de origem francesa, preparado a partir do cozido de feijão branco, confit de pato, carne suína, de cordeiro, ganso, temperos e especiaria dependendo da região.



carga genética de um organismo a outro, essa transmissão ocorreria por meio do que ele denomina de “meme”, ou seja, os replicadores de transmissões culturais e de imitação, os quais pulam de um cérebro para outro, ocupando-os como se fosse um “programa”. Tal programa determina quais são os procedimentos para a realização de um prato que já “estaria” na memória. A receita seria, portanto, um meme.<sup>244</sup>

Os *chefs* entrevistados consideram mais importante a prática adquirida com os anos do que a sequência da própria receita. O *chef* Jerônimo, por exemplo, não utiliza nenhuma receita escrita pois, de acordo com ele, todas as receitas estão na sua memória e são reproduzidas a partir da sua experiência. As diferenças no modo de preparo e as vezes até dos ingredientes dependendo da disponibilidade, tornam-se menos importantes, pois, o que define o sabor e a aceitação do prato, é o que o *chef* sabe a respeito daquela receita. Quanto mais experiente o *chef*, mais receitas ele reproduz sem a necessidade de livros ou cadernos, que estão mais relacionados aos controles administrativos e financeiros do que aos processos de produção. Na fala do *chef* Jerônimo, “as receitas são para os mais jovens e para o aprendiz de cozinheiro... quando um *chef* experiente precisa ler, ele é rasgueira”<sup>245</sup>. Logo, os saberes adquiridos na trajetória profissional fazem parte dos segredos da cozinha, assim como o “saber de cabeça” ou “ter tudo na memória”. Isto dispensa as receitas e, por consequência, transforma o prato em algo mais especial. Tal tendência é conhecida e valorizada na gastronomia como sendo “o toque do *chef*”<sup>246</sup>.

Ao perguntar aos *chefs* o que seriam as receitas e quais os objetivos delas, a resposta mais comum vem ao encontro de concordar que esta se trata de “fórmula para cozinhar”, sendo importante para os proprietários ou administradores, como uma ferramenta de controle de custo; bem como para a mídia, porque é uma forma de divulgação para venda.

---

<sup>244</sup> DORIA. Carlos Alberto. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

<sup>245</sup> A expressão rasgueira é comumente utilizada nas cozinhas para representar o *chef* ou funcionário, que, de acordo com o grupo ou com o próprio *chef*, não realiza bem as suas funções.

<sup>246</sup> A gastronomia molecular e os avanços tecnológicos e científicos desenvolvidos por alguns *chefs* como Ferran Adrià e pelo cientista Hervé This, que submetem as receitas aos processos químicos e físicos, acabam por desconstruir a ideia do segredo das receitas, tratando a culinária pela ótica racional.

Segundo o *chef* Geraldo Rodrigues, foram os quase cinquenta anos de experiência que possibilitaram a compreensão das diversas formas de preparar a mesma receita. Para ossobuco, por exemplo, ele possui, pelo menos, três receitas: ao forno, com legumes e à moda do *chef*. Rodriguês também afirma que, sem prática, o sucesso do prato não é garantido, pois o mais importante são os truques e detalhes, que na maioria das vezes não são descritos no modo de preparo.

Para todos os chefes entrevistados, a receita serve comumente para auxiliar aos mais jovens e inexperientes, todavia ela deve ser utilizada como referência e deve ser elástica, flexível para o chef possa incluir seu toque pessoal.

Muitas são as possibilidades quando as receitas se tornam objetos de estudo. Em sua análise é possível detectar aspectos da vida cotidiana e de toda uma época. A seguir, apresento os ingredientes de uma receita clássica de cassoulet<sup>247</sup> e o mesmo prato junto com suas variações de acordo com os *chefs* e restaurantes.

- 750g de coco ou moquette de vendée 750g
- 16 tranches de saucisson à l'ail
- 8 saucisses de Toulouse non fumées
- 4 tranches de poitrine fraîche
- 4 tranches de poitrines fumée
- 2 boîtes de confit de canard (2 cuisses dans une boîte)
- 70 g de concentré de tomate en boîte
- chapelure
- ail, thym, laurier
- sel, poivre

Tabela 06: Cassoulet Clássico<sup>248</sup>

<sup>247</sup> *Cassoulet* é uma especialidade gastronômica de origem francesa da região de Limousin, em especial das cidades de Carcassonne, Castelnaudary e Toulouse. Tem distintas versões, mas é feito basicamente com feijão seco e carne, principalmente o *confit d'oie* (confit de ganso), *confit de canard* (confit de pato), salsichas, lingüiça, carne de porco, e até carne de perdiz ou cordeiro dependendo da temporada do ano ou da variedade local. Disponível em <http://cozinhadajanita.blogspot.com/2010/08/cassoulet.html>. Acesso em 15 de setembro 2010.

<sup>248</sup> Disponível em <http://www.cuisineaz.com/plat-1.aspx>, acesso em 12 de fevereiro 2010

<i>Freddy</i> <i>Cassoulet Maison</i> <i>Rendimento 8 porções</i>	<i>La Casserole</i> <sup>249</sup> <i>Cassoulet</i> <i>Rendimento 10 porções</i>	<i>Le Bouchon</i> <i>Cassoulet au magret de canard</i> <i>Rendimento 6 porções</i>
500 g de feijão 500 g de lombo de porco 500 g de costela de cordeiro desossado 125 g de bacon 1 cebola grande picada 4 dentes de alho picado 2 folhas de louro 1 talo de salsão 3 conchas de molho de tomate fresco 3 colheres de manteiga Pimenta do reino branca Sal Azeite	400 g de feijão 300 g de peito de pato 400 g de bisteca de porco 320 g de pernil de cordeiro 4 linguças de porco 4 paíós 4 fatias de bacon 4 litros de banha de pato Sal 20 g Pimenta 20 g Tomilho 500 ml de caldo de carne claro 30 ml de azeite 200 g de cenoura em cubos 2 echalotes 1 dente de alho 2 folhas de louro	400 g de feijão branco 300 g de peito de pato 300 g de coxa de pato 300 g de linguiça de pato 200 g de lombo de porco 150 g de bacon 1 cebola grande picada 3 litros de banha de pato Sal Pimenta do reino 4 dentes de alho picado Azeite
Acompanhamento 1 bisteca de porco 2 linguças Arroz	Acompanhamento 80 g de farinha de mandioca	Servido como prato único

Tabela 07: Quadro comparativo da receita *Cassoulet*

Um bom *Cassoulet* é reconhecido pelo ponto certo de cocção de cada ingrediente que resulta na harmonização dos sabores de cada uma das carnes. De acordo com os três *chefs* entrevistados, o *Cassoulet* é um prato que apresenta um grau médio de dificuldade. No entanto, é a experiência no fogão que determina o

<sup>249</sup> Atualmente o *Cassoulet* é oferecido na sugestão do *chef* e nos meses de inverno apenas no cardápio executivo

sucesso da preparação, pois a maioria dos cozidos dependem do ajuste de temperos. Vale ressaltar que não é possível descrever detalhadamente a quantidade de sal, pimenta e azeite das receitas, que quase sempre são ajustadas no decorrer do preparo.

“o *Cassoulet* é um prato da casa que eu faço deste que comecei aqui, sempre igual, não é difícil não, só tem que ter mão boa [...] e os clientes gostam mais no inverno por conta que é um prato pesado e também vai carne de porco que as pessoas gostam.”<sup>250</sup>

“nunca mudei a receita do *Cassoulet*, aliás ela fica na minha cabeça. Serve com arroz junto, porque o cliente gosta muito de arroz com feijão, também coloco a linguicinha e a bisteca, uma coisinha aqui, outra ali. Uma vez veio um chef francês que pediu para tirar o arroz e os clientes reclamaram, teve que por de novo... acho que é porque lembra a feijoada, todo mundo gosta.”<sup>251</sup>

“O *Cassoulet* do *Le Bouchon* é o mesmo que eu aprendi na França e que até hoje meu irmão faz em seu restaurante. Procuro seguir a receita original... não, não está escrita, tenho quase todas comigo. Tenho as fichas para administrar mas as receitas ficam comigo e eu ensino os funcionários. Não é difícil.”<sup>252</sup>

Como pode ser observado, os saberes adquiridos na trajetória profissional fazem parte dos segredos da cozinha: “saber de cabeça” ou “ter tudo na memória” dispensa as receitas valorizando “o toque do *chef*”.<sup>253</sup> Agora, no que diz respeito ao modo de fazer, este não difere significativamente de um restaurante para outro e consiste basicamente em deixar os feijões de molho, temperar e selar as carnes na manteiga ou na banha, escorrer os feijões e cozinhar junto com as carnes. A maior

---

<sup>250</sup> Antonio Jeronimo da Silva, chef do restaurante *La Casserole* em entrevista cedida a autora em 26 de outubro de 2009.

<sup>251</sup> Geraldo Rodrigues, *chef* do restaurante Freddy em entrevista cedida à autora em 15 agosto 2009.

<sup>252</sup> Patrice Dartagnan *chef* do restaurante Le Bouchon em entrevista cedida à autora em 14 de agosto de 2009.

<sup>253</sup> A gastronomia molecular e os avanços tecnológicos e científicos desenvolvidos por alguns *chefs* como Ferran Adrià e pelo cientista Hervé This, que submetem as receitas aos processos químicos e físicos, acabam por desconstruir a ideia do segredo das receitas tratando a culinária pela ótica racional.

diferença entre os pratos está nos ingredientes e na sua proporção. De certa forma, todos os *chefs* reconhecem que o segredo culinário faz parte da receita e, mesmo com as alterações e adaptações de cada, um o *Cassoulet* continua representando um prato clássico, ainda que preparado de forma distinta. É relevante a diferença entre os acompanhamentos em cada um dos restaurantes. Apenas o *Le Bouchon* oferece o prato único e mais próximo da receita clássica francesa; nos outros, os *chefs* fizeram as adaptações de acordo com as suas experiências, seguindo as determinações do proprietário e a demanda dos clientes.

Exemplificando, o *Cassoulet* servido no *Freddy* e no *La Casserole* apresentam similaridade com a feijoada, não só pelas carnes suínas ou pelos ingredientes, mas pelos acompanhamentos e apresentação dos pratos.<sup>254</sup>



Figura 07: cassoulet restaurante Freddy ,  
foto cedida pelo chef Geraldo



Figura 08: cassoulet restaurante  
La Casserole, foto cedida pelo chef Jerônimo

Dos três restaurantes, o *cassoulet* do Freddy é o que mais se aproxima da feijoada. De acordo com o *chef* Geraldo Rodrigues, isso ocorre de forma proposital, para melhor atender aos clientes. Ele inclusive apresenta como acompanhamento o arroz, a bisteca e a linguiça. Para o *chef*, “o ganso e o pato são para quando o cliente pedir”<sup>255</sup>. Tal combinação, entretanto, marca uma divergência entre os *chefs*: “cassoulet guarnecido de arroz é algo que não me agrada”, é o que afirma o *chef*

<sup>254</sup> De acordo com os *chefs*, preservar os acompanhamentos considerados brasileiros pode garantir a satisfação e é uma prática comum para atrair e manter os clientes. As adaptações não estão relacionadas neste caso aos ingredientes ou a cultura nordestina.

<sup>255</sup> Geraldo Rodrigues, *chef* do restaurante Freddy em entrevista cedida à autora em 15 agosto 2009.

Patrice Dartagnan. Ele ainda discorda da comparação com a feijoada, pois, segundo Patrice, no cozido nacional entram as partes menos nobres do porco, enquanto o *cassoulet* só leva carnes selecionadas. Ele ainda observa que “*cassoulet com arroz é igual a feijoada branca*” e “*feijoada e cassoulet são duas coisas diferentes*” No *Le Bouchon*, a preparação é realizada de acordo com a receita francesa com carne suína e pato, seguindo a tradição da família do *chef*.

Nos relatos acima, é possível perceber a dinamicidade entre as tradições culinárias: algumas sofrem mudanças, os pratos que chegam de fora adaptam-se ao paladar local. Os *chefs* Geraldo e Jerônimo conheceram a receita do *cassoulet* a partir de suas atividades nos restaurantes, por intermédio dos proprietários e outros *chefs* com os quais aprenderam a cozinhar. “A experiência e a tradição ensinam que toda cultura só absorve, assimila e elabora em geral os traços de outras culturas, quando estes encontram uma possibilidade de ajustes aos seus quadros de vida.”<sup>256</sup>

A França (assim como o Brasil) é um país que apresenta várias regiões com suas especialidade e tradições culinárias. O *chef* Patrice Dartagnan, nasceu no sudoeste da França e o seu contato com o *cassoulet* aconteceu desde a sua infância, o que, segundo ele, é um dos fatores que o leva a reproduzir a receita tal qual ele aprendeu. A perpetuação dos hábitos alimentares no cotidiano pode constituir em tradições gastronômicas. Essas tradições inserem o indivíduo no contexto social ou familiar, reafirmando a sua identidade por meio do contato com o alimento que desperta a memória.<sup>257</sup>

As interpretações dos *chefs* aparecem em outras receitas, como é o caso da *Tripe à La mode de Coen*. A receita original consiste basicamente em tripas<sup>258</sup> temperadas com alho, alho poró, cebolas cozidas lentamente por mais de dez horas, com pé de vitela e pé de porco com sidra e calvados<sup>259</sup>, sendo que, em alguns

---

<sup>256</sup> HOLANDA, Sergio Buarque de. Raízes do Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 1995.p.40.

<sup>257</sup> GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTAU, Michel, GIARD, Luce., MAYOL, Pierre. *A Invenção do cotidiano-2 morar e cozinhar*. Petrópolis: Vozes,1996.

<sup>258</sup> Denominada a parte interna do estômago do boi, carneiro ou porco.

<sup>259</sup> Bebida à base de maçãs feita na Normandia. São usadas mais de trinta tipos de maçãs na fabricação da cidra (vinho de maçã) que, destilada, resulta no Calvado. Algumas da regras francesas para fabricação: usar apenas maçãs da região de Pays d' Auge; deixar as maçãs fermentarem de modo natural, pelo menos por um mês; destilar a cidra duas vezes. O tempo de descanso é assim encontrando nos rótulos: três estrelas ou maçãs, mínimo de dois anos; Vieux ou Reserve, mínimo de três anos; VOVieille Reserve, mínimo de quatro anos; VSOP ou Grand Reserve, mínimo de cinco anos; Napoleon/Hors d'age/Age Inconnu ou Extra, mais de cinco anos. ou *Grandes marcas: Christian Drouin Couer de Lion, Daron, Le Compte, Père Magloire. Disponível*

restaurantes, o prato é acompanhado por batatas. No *La Casserole*, o prato é traduzido como “dobradinha e mocotó ao molho de vinho madeira” e, no *Freddy*, é conhecida como “dobradinha cozida no vinho branco, servida com feijão branco e arroz”. Ambos trabalham com o cozimento na pressão, o que diminui o tempo de preparo total para aproximadamente duas horas. Após a solicitação do prato, o cliente aguarda em média vinte minutos para receber o pedido.<sup>260</sup>

De acordo com Dória, um ponto em comum entre as receitas é a imprecisão: medidas, modo de fazer, proporção de ingredientes não são suficientes para evitar as imprecisões. A execução vai além dos elementos técnicos, ela requer a intervenção do indivíduo que segue suas experiências e sensibilidades para chegar a um resultado satisfatório, tendo em vista os clientes de cada um dos restaurantes.<sup>261</sup> O que inicialmente representaria praticidade pela simples reprodução, definida pela ordem dos ingredientes e modos de fazer, vai além da análise textual e interpretação livre do autor ou livro. Como foi observado anteriormente, os *chefs* carregam suas impressões e vivências para as cozinhas. A similaridade aceita entre o *cassoulet* e a feijoada torna-se portanto uma expressão destas vivências, adaptada ao universo do restaurante.<sup>262</sup>

### 3.2 Os Cardápios

“Peixes, carne e galinha ---- rôti ---- boulli ---- fricassé --- fricandeau ----  
sopas ---- molhos ---- combinações jamais imaginadas ---- indescritíveis

---

em *Guia de bebidas*; <http://gastrolandia.uol.com.br/guia-de-bebidas/calvados/> acesso em 12 agosto 2010

<sup>260</sup> Atualmente a maioria das cozinhas apresenta espaço físico reduzido, o que de certa forma impossibilita um preparo em cozimento lento por mais de dez horas. Um outro aspecto a ser considerado é a dificuldade de acondicionamento o que aumenta o risco de contaminação cruzada de utensílios, recipientes e manipuladores. O uso de tecnologias que possibilitam a diminuição do tempo de cocção sem comprometer o resultado final costuma ser bem aceito pelos *chefs* e principalmente pelos proprietários, que com a redução de tempo de preparo diminuem os custos fixos.

<sup>261</sup> DÓRIA. Carlos Alberto. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.p.139.

<sup>262</sup> DÓRIA Carlos Alberto *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*.São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2006.



composições ---- nomes impronunciáveis ---- ‘ terra, ar e oceano saqueados de suas delícias’...”<sup>263</sup>

Os cardápios ou *menus* são considerados veículos de comunicação, venda e publicidade do restaurante e apresentam como objetivo principal auxiliar o cliente na escolha do prato e da bebida. Trata-se de uma propaganda dos restaurantes, uma forma do cliente reconhecer a qualidade local. Ainda com um olhar voltado para o serviço de alimentos e bebidas, o cardápio deve ser legível, com apresentação dos pratos em sequência lógica e com preços relacionados claramente. São também fontes escritas, assim como as receitas. De certa forma, eles expressam características e traços da cultura oral.<sup>264</sup>

Spang ressalta que, já no início do século XIX, entre todas as características dos restaurantes, o cardápio era um elemento de distinção, fascínio e admiração dos franceses e dos estrangeiros, uma novidade até o ano de 1835, quando foi definido pelo dicionário da Academia Francesa de “*la carte de restaurateur*”. A palavra *menu*, também utilizada para denominar a lista de pratos oferecidos, possuía dois significados: o primeiro, denominava o próprio alimento, as receitas e estes não podiam ser reproduzidos a não ser de forma imprecisa; o segundo, a carta ou *carte*, elemento material, impresso passível de reprodução, um objeto que representava toda a prodigalidade do restaurante e chegava a oferecer dezessete variações de carneiro e vinte e duas de vitela. Um cliente poderia solicitar quatro ou cinco pratos, mas dificilmente conseguiria experimentar todo o *menu*. O processo de criação do cardápio possibilita grande variação, pois a sua composição está associada a matéria-prima disponível. Um cozinheiro no início do século XIX, a partir de uma quantidade limitada de alimento, poderia desenvolver uma série de diferentes pratos para compor o cardápio, identificados basicamente pelo modo de fazer (métodos de cocção) e nome dos ingredientes, como, por exemplo, “*saumon fumé*”.<sup>265</sup>

Os primeiros cardápios possuíam uma moldura de couro ou madeira e eram impressos em letras pequenas e fôlio duplo, utilizando uma linguagem pouco informativa. Não havia uma descrição do prato, o que possibilitava saber o que o

<sup>263</sup> SPANG, Rebecca. L. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2003.p. 221

<sup>264</sup> BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo.2008.

<sup>265</sup> SPANG, Rebecca. L. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2003



cardápio significava em sua escrita, porém não na sua composição. O uso dos cardápios com nomes próprios estavam relacionados não a personalidade ou a eventos políticos e sim aos ingredientes que o formavam. Desta forma, *poulet a La Marengo*, assim nomeado após uma das vitórias de Napoleão, não desapareceu do cardápio após a sua derrota no final de junho de 1815. Ao contrário, os cardápios de diversos restaurantes incluíram a preparação *à la Marengo* no cardápios de aves.<sup>266</sup>

A apresentação dos cardápios sofreu alterações durante o século XIX e foi acompanhada pelas inovações gráficas da época: a princípio, era um modelo grande que se assemelhava aos jornais; em seguida, um pequeno livro com capa de couro encadernado com cordões; e, depois, novamente uma folha única com detalhes feitos a mão e gravuras de flores e deusas estilizadas. Os livros de receita que deram nome as preparações dos primeiros cardápios datavam do fim do século XVIII e início do século XIX. Quando comparados aos livros publicados a partir do final do século XIX e século XX, eles eram vagos em relação às quantidades, aos temperos e métodos de cocção, o que dificultava a padronização dos pratos oferecidos.<sup>267</sup>

Os cardápios, de maneira geral, listavam tudo o que o restaurante pudesse oferecer, desconsiderando inclusive as estações do ano e os produtos disponíveis<sup>268</sup>. Os parâmetros utilizados para a concepção dos cardápios, como layout, denominações e receitas, serviam para apresentar o próprio restaurante. Ademais a isto, uma outra finalidade dos cardápios era definir a marca de um serviço “*à la carte*”, estabelecendo uma diferença entre os restaurantes e ou outros estabelecimentos que serviam refeições, ou seja, a estrutura do cardápio também cumpria a função de transformar o que seria um negócio comercial em uma instituição sócio cultural.<sup>269</sup>

Atualmente, os cardápios são reconhecidos como ferramentas de *marketing* para os restaurantes, mas também fazem parte do universo das cozinhas e dos *chefs*, definindo os serviços e as preparações do período ou do dia. Os restaurantes *La Casserole* e *Freddy* possuem alguns cardápios fixos desde a inauguração. Eles definem e caracterizam o restaurante como é o caso do *coq au vin* que nunca foi

---

<sup>266</sup> Idem

<sup>267</sup> Idem

<sup>268</sup> Os pratos indisponíveis eram assinalados de forma discreta na coluna de preços

<sup>269</sup> Idem

retirado dos cardápios. No entanto, não significa que os mesmos tenham sido preparados da mesma forma durante todos esses anos. De acordo com o *chef* Jerônimo do *La Casserole*, “nem sempre o cliente sabe o que come”. As receitas são, portanto, adaptadas para as ocasiões quando os ingredientes não estão disponíveis ou em caso de algum incidente, conforme exemplo do próprio Jerônimo:

“uma vez derrubei a última garrafa de vinho tinto francês da cozinha, como não podia pegar da adega, tive que usar um vinho argentino mais barato, ninguém viu a diferença, por isso no cardápio nunca fala qual é o vinho, só a cor... se é branco ou tinto, assim quando acontece alguma coisa, tudo fica igualzinho, ninguém pode reclamar.”<sup>270</sup>

É por exemplos como o citado acima que é muito comum que os cardápios sejam preparados com ingredientes que, de certa forma, não correspondem a receita original. Outro exemplo é o caso da *lingue au madeire* do restaurante Freddy que, segundo o *chef*, é um prato composto por: “2 línguas de boi, 4 tomates sem pele e sem semente, 1 cebola, 4 dentes de alho, 1 limão, pimenta do reino, meia colher de chá de tomilho, 150 g. de champignon, 2 folhas de louro, sal e ½ copo de vinho do porto ou madeira”.<sup>271</sup> No cardápio, este prato é apresentado com o nome *Lingue au madère* seguido pela breve descrição traduzida: *língua fatiada ao molho madeira e champignons servido com purê*. Para o *chef* Geraldo, a função do limão e do molho madeira é amenizar o sabor forte da língua.<sup>272</sup> No entanto, nem sempre o molho madeira é produzido de acordo com os ingredientes da receita tradicional<sup>273</sup>. Isto ocorre, na maioria dos casos, em função do controle de custos e também pela indisponibilidade do produto em questão. Vale ressaltar que, na opinião dos *chefs*, são poucos os clientes que reconhecem e associam os ingredientes utilizados com os citados nos cardápios. Sendo assim, o atendimento, a apresentação e o sabor

---

<sup>270</sup> Antonio Jeronimo da Silva, *chef* do restaurante *La Casserole* em entrevista cedida a autora em 26 de outubro de 2009

<sup>271</sup> Descrição da receita pelo *chef* Geraldo em entrevista cedida à autora em 15 agosto 2009.

<sup>272</sup> O uso do molho madeira e se necessário do limão para equilibrar o sabor e o aroma característico da língua é muito utilizado em cozidos e pratos franceses. Além do *chef* Geraldo, os *chefs* Jerônimo e Patrice Dartagnan também justificam o uso destes ingredientes para melhorar a aceitação do prato e valorizar o cardápio.

<sup>273</sup> Molho madeira: produzido a partir do demi glace que é a redução do fundo escuro e molho espanhol na mesma proporção, com adição de vinho madeira ou vinho do porto.

final são os elementos mais valorizados na refeição e que definem o tipo de restaurante.

Muller e Woods, em 1994, desenvolveram um estudo para categorização dos serviços oferecidos no segmento de alimentos e bebidas. Apresento modelo adaptado e atualizado no ano de 2009, com objetivo de identificar a categoria dos restaurantes da pesquisa de acordo com tipo de cardápio oferecido.

Tipo de restaurante	Econômico ou <i>fast food (quick service)</i>	Familiar ou nível médio ( <i>midle scale</i> )	Nível Moderado ( <i>moderate up scale</i> )	Luxo ( <i>upscale</i> )
Características básicas	Restaurante quilo, lanchonetes, padarias e serviços rápidos	Restaurantes regionais, churrascarias e cantinas	Restaurantes tradicionais e contemporâneos (Freddy, La Casserole e Le bouchon)	Restaurantes clássicos e contemporâneos, denominados classe “A” (Fasano, Parigi, Pomodori)
Preço médio por pessoa	R\$ 25,00	R\$ 45,00	R\$ 80,00	Acima de R\$ 100,00
Cardápio	Fixo, simplificado e muita informação visual	Fixo, convencional, pratos “bem servidos”	Itens exclusivos, mudanças sazonais, acompanham as tendências.	Itens exclusivos, menu degustação com porções reduzidas e alto custo, acompanham as tendências
Carta de vinhos	Normalmente não possui	Carta de vinhos de produção e preço intermediário	Carta de vinhos diversificada com vinhos europeus e da América do Sul.	Carta de vinhos especiais e premiados, normalmente divididos em “novo mundo” e “velho mundo”

Tabela 08: Fonte: Muller e Woods<sup>274</sup>, adaptado pela autora

<sup>274</sup> MULLER, Christopher, C; WOODS, Robert, H. *An expanded restaurant typology*. Cornell Quartely. Disponível em <http://cq.sagepub.com/content/35/3/27.short>, acesso em 20 de agosto de 2010.

Como pode ser verificado, os três restaurantes deste estudo podem ser classificados no nível moderado. Todos apresentam ticket médio de oitenta reais e cardápios tradicionais, em alguns casos adaptados para a cozinha contemporânea basicamente com objetivo de seguirem as tendências gastronômicas, mantendo a margem de lucro pré-estabelecida.<sup>275</sup> A definição de preços e margem de lucro, para os *chefs*, são de competência da administração dos serviços.<sup>276</sup> Todos os *chefs* concordam que existe um fator que limita as substituições no cardápio, pois ele não pode ser comprometido com o uso de produtos de qualidade inferior e o ideal seria a utilização de produtos similares. No entanto, nem sempre isso é possível e, neste caso, é a experiência do *chef* que define o sucesso do prato. Esta visão não é compartilhada por todos: para o *chef* francês, um cardápio bem elaborado é definido pela soma de produtos de excelente qualidade com *chef* experiente. Já para os demais *chefs*, produtos especiais nem sempre resultam em pratos saborosos. Segundo o *chef* Jerônimo, um profissional com prática supera os desafios da cozinha sem colocar em risco o produto final. Mesmo com esta divergência, os três *chefs* consideram importante haver um equilíbrio entre os interesses financeiros e a atividade desenvolvida por eles. Este equilíbrio se torna possível quando os *chefs* participam mais ativamente dos critérios de elaboração dos cardápios tradicionais, sazonais e festivos.

Dos três restaurantes que participaram da pesquisa, apenas o Freddy não mantém um cardápio sazonal. Pois uma das características do restaurante é manter a tradição apresentando o mesmo cardápio desde a sua inauguração em 1935. No entanto, como já foi visto anteriormente, nem sempre as preparações seguem fielmente a descrição dos pratos oferecidos.<sup>277</sup> Já o *La Casserole* e o *Le Bouchon* possuem critérios para mudanças no cardápio: o *Le Bouchon*, por exemplo, altera o cardápio mensalmente com o objetivo de trabalhar os ingredientes de melhor qualidade. O *chef* Patrice oferece as preparações clássicas como *cassoulet*, *confit*

---

<sup>275</sup> Para facilitar a análise em anexo no final do trabalho são apresentados os cardápios dos três restaurantes.

<sup>276</sup> A maior parte dos restaurantes utiliza fichas técnicas e receituários para determinar a composição de preço que basicamente é a soma dos custos fixos e variáveis, mais impostos e objetivo de lucro. Ler mais em: BRAGA, Roberto, *Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro*. Editora SENAC, São Paulo, 2006.

<sup>277</sup> Existem determinadas épocas do ano em que ingredientes não estão disponíveis como por exemplo trufas. Neste caso o maitre é responsável por identificar e avisar o cliente quais são os pratos que não serão oferecidos.

de *canard maison* e *moutarde dijon* para “os clientes da casa” ou em situações especiais, como eventos e comemorações. O mesmo critério é utilizado no *La Casserole* que ainda apresenta cardápios especiais de acordo com festivais definidos pela casa e estações do ano, com o objetivo de, segundo a proprietária, “inovação e melhor relação de custo benefício”.



Figura 09: Cardápio mensal disponível no site do restaurante

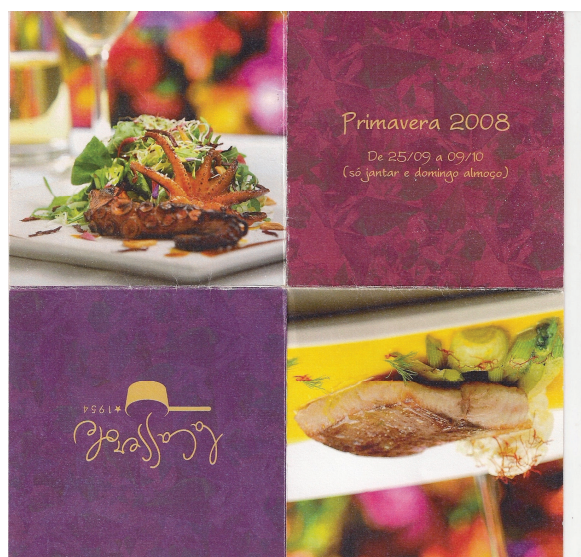


Figura 10: apresentação externa do cardápio oferecido pelo *La Casserole* primavera de 2008

A “sugestão do *chef*” está presente nos três restaurantes. Os pratos oferecidos no cardápio possuem, entre outros objetivos, a diminuição no estoque dos produtos com data de validade próxima ao vencimento. Diariamente, os *chefs* verificam os estoques e desenvolvem cardápios específicos para um período, que pode ser um dia ou uma semana. No *La Casserole* existem os pratos que estão “na pedra”; são cardápios que o *chef* elabora no dia e ficam afixados na parede próximo a entrada da cozinha. Estes pratos devem ser oferecidos com prioridade pelo *maître* e representam mais do que o prato do *chef*. Eles estão relacionados à diminuição do desperdício e às perdas diárias. “*Deixamos o chef cuidar da cozinha, ele tem liberdade de criação e deve usar a criatividade para auxiliar nos controle e diminuir as perdas.*”<sup>278</sup>

Para autores como Frederico Vasconcelos, a sugestão do *chef* é uma forma de influenciar o cliente indeciso, não apenas de “dar saída” a alguns pratos ou ingredientes. “É uma excelente maneira de testar a aceitação de pratos que poderão vir a ser incluídos na carta”.<sup>279</sup>

Além da sugestão do *chef*, existem outras características comuns aos cardápios contemporâneo. Embora a estrutura dos menus continue basicamente a mesma, algumas modificações ocorreram no decorrer da história desde a invenção do restaurante.<sup>280</sup> Desenvolvida na Idade Média, a forma clássica francesa de apresentação dos serviços era composta por treze pratos, dispostos em aproximadamente cinco ou seis horas de refeição. Vale ressaltar que este modelo era utilizado nas refeições oferecidas em banquetes e comemorações, atendendo a nobreza.<sup>281</sup>

---

<sup>278</sup> Marie France Henry, proprietária do restaurante *La Casserole*, em entrevista cedida à autora em 25 de março de 2009

<sup>279</sup> VASCONCELOS, Frederico; CAVALCANTI, Edeumar; BARBOSA, Lourdes. *Menu: como montar um cardápio eficiente*. São Paulo: Roca, 2002.p.33

<sup>280</sup> SPANG, Rebecca. L. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record, 2003

<sup>281</sup> VASCONCELOS, Frederico; CAVALCANTI, Edeumar; BARBOSA, Lourdes. *Menu: como montar um cardápio eficiente*. São Paulo: Roca, 2002.p.03-04.



Hors – d’oeuvre froids	Entradas frias
Potages	Sopas
Hors – d’oeuvre chauds	Entradas quentes
Poissons	Pescados
Groses pièces	Pedaços inteiros de carnes
Entrées	Pedaços de carne porcionados
Sorbets	Sorvete de frutas sem leite
Rôtis chauds	Assados quentes
Rôtis froids	Assados frios
Légumes	Legumes
Entremets	Produtos de confeitaria
Savouries	Especialidades apimentadas
Desserts	Sobremesas

Tabela 09: serviço de mesa, Idade Média<sup>282</sup>

Progressivamente, os *savouries*, preparações apimentadas com a utilização de especiarias e sabor agridoce, foram eliminados. Os *rôtis chauds*, *salades* e *rôtis froids* foram unificados e o cliente poderia optar entre assado servido quente ou frio separadamente ou os dois no mesmo prato. Os *sorbets* foram incorporados pelas sobremesa e as carnes servidas inteiras foram substituídas pelo prato do dia ou *plat de jour*, substituindo o hábito de comer com as mãos pelo uso dos talheres.<sup>283</sup>

Hors – d’oeuvre froids	Entradas frias
Potages	Sopas
Hors – d’oeuvre chauds	Entradas quentes
Poissons	Pescados
Entrées	Pedaços de carne porcionados

<sup>282</sup> Idem<sup>283</sup> Idem

Plats de jour	Prato do dia
Rôtis	Assados
Légumes	Legumes
Entremets	Produtos de confeitaria
Desserts	Sobremesas

Tabela 10: composição cardápio, Idade Moderna<sup>284</sup>

Atualmente, existem formas simplificadas de apresentação dos cardápios contemporâneos, compostos por aproximadamente seis serviços. Emergiu uma nova proposta que elimina a obrigatoriedade da escrita em francês, embora os restaurantes internacionais mantenham os cardápios no idioma do país (não só em francês) e a tradução obrigatória, neste caso em português. Os novos modelos modificam-se de acordo com a característica do serviço: refeições em restaurantes, eventos e menu de degustação.

Entradas frias
Sopas
Entradas quentes, massas ou ovos
Pescados , aves e carnes
Queijos
Sobremesas

Tabela 11: modelo simplificado de cardápio contemporâneo

Entradas frias
Entrada quente
Prato intermediário
Sorbet

<sup>284</sup> Idem



Prato principal
Sobremesas

Tabela 12: modelo de cardápio contemporâneo para eventos<sup>285</sup>

Neste caso, o prato ou o serviço intermediário é composto por uma carne que deve ter sabor mais suave do que o prato principal e o *sorbet* volta neste modelo com uma função de preparar o paladar para o prato principal. No Brasil, este serviço é mais utilizado em banquetes e jantares especiais, com protocolo e cerimonial à mesa.

Entradas frias e ou entrada quente
Prato principal
Sobremesa(s)

Tabela 13: modelo de cardápio para menu degustação e restaurantes contemporâneos<sup>286</sup>

O modelo acima é utilizado em restaurantes com serviços mais dinâmicos e que oferecem degustação de pratos novos ou pequenas porções. Existe um desdobramento no prato principal, normalmente respeitando a divisão entre carnes (bovinas), aves, peixes e frutos do mar e também nas sobremesas que se apresentam, na maioria das vezes, divididas entre frutas da época, doces e especialidades da casa. Nos modelos atuais de cardápios é comum a apresentação das bebidas, exceto a carta de vinhos, que é um serviço apresentado pelo *sommelier*<sup>287</sup> e que diferencia o tipo de serviço e a categoria do restaurante.

Os restaurantes *La Casserole* e *Freddy*, apresentam uma composição similar de cardápio, respeitando a divisão dos seis serviços. Já o restaurante *Le Bouchon*,

<sup>285</sup> Idem<sup>286</sup> Idem<sup>287</sup> Profissional especializado encarregado de conhecer vinhos e assuntos relacionados a este universo, como harmonização de vinhos e cardápios .

entre os três, é o mais dinâmico no que se diz respeito à divisão, embora trabalhe com quatro serviços.

<i>Le Bouchon</i>	<i>La Casserole</i>	<i>Freddy</i>
Entrada: <i>carpaccios; salades</i>	Entradas	<i>Les entrées</i>
Brasserie: <i>gaspachos; tartares; quiches; crêpes francesas; autres</i>	Pratos principais: peixes e crustáceos; aves e caças; carnes e miúdos	<i>Viandes; poissons et crustacés; spécialites volailles</i>
Pratos principais: canard (pato); peixes ( <i>poisson</i> ); <i>viande rouge</i> (carne vermelha); <i>patês</i> (massas)	Sobremesas	<i>Desserts e soufflés</i>
Desserts		
Vinhos, champagnes e espumantes		

Tabela 14: composição dos cardápios dos restaurantes pesquisados

Nota-se nos três restaurantes uma aproximação dos cardápios com outras culturas e culinária. No caso do *Le Bouchon*, as receitas e os cardápios franceses remetem à região do sudoeste da França, em quase todas as opções. No entanto, apresenta um serviço denominado “Pratos tipo Brasserie” onde oferece gaspacho e massas, além do *carpaccio*, o que no parecer do *chef* Patrice Dartagnan “atende melhor o paladar do brasileiro”. O *chef* afirma ainda que esta é também uma “característica dos restaurante com cardápios contemporâneos, onde a presença de outras culturas gastronômicas traduzem o que de melhor existe nessas cozinhas”<sup>288</sup>, os demais pratos evidenciam o padrão francês. Já nos restaurantes *Freddy* e *La*

---

<sup>288</sup> Patrice Dartagnan *chef* do restaurante *Le Bouchon* em entrevista cedida à autora em 14 de agosto de 2009

*Casseroles*, a influência na composição dos cardápios e nas receitas aproxima o cardápio ao padrão brasileiro. Por exemplo, o restaurante *Freddy* oferece o acompanhamento de arroz em praticamente todos os cardápios; um outro exemplo de culinária próxima ao paladar brasileiro servido neste restaurante é o “*Queue de Boeuf et Polenta*”, ou seja, rabada servida com agrião e polenta. O *La Casserole* sugere um cardápio que, segundo a proprietária Marie Henry :

“ é uma fórmula que o *La Casserole* possui já há alguns anos [...] uma tentativa que tem dado resultado que é a de acompanhar as tendências da gastronomia contemporânea, para atender ao paladar dos novos clientes, valorizando os ingredientes nacionais, além dos cardápios clássicos, que são mantidos com a intenção de atender os antigos clientes.”<sup>289</sup>

O exemplo utilizado pela proprietária são os cardápios que o *La Casserole* adaptou nos últimos dez anos. Algumas preparações foram excluídas, além da utilização de ingredientes nacionais e também de ingredientes que caracterizam a culinária brasileira, como é o caso do *foie gras poêté sur lit de couer de palmier* “*pupunha*”, *coulis de papaye*, traduzido como “*foie gras sobre carpaccio de pupunha e coulis de papaya*” ou ainda o *cigale de mer, sauce au curry et lait de coco, riz basmati* ou *cavaquinho grelhada, ao molho curry e leite de coco, arroz jamim*<sup>290</sup>. O leite de coco foi uma sugestão do *chef* Jerônimo, desenvolvida em parceria com o *chef* Aldo, uma forma, segundo os *chefs*, de deixar “a marca” da cozinha nordestina no *La Casserole*.

Uma vez que os cardápios são ferramentas de controle e divulgação, a participação e a contribuição dos *chefs* nordestinos, a partir de suas experiências e vivências culturais, aparecem de forma sutil e apenas como sugestões, que por sua vez podem ser aceitas ou não de acordo com as metas administrativas do restaurante. O momento da criação, portanto, está mais próximo do *chef* do que a venda do produto em si.

---

<sup>289</sup> Marie France Henry , proprietária do restaurante *La Casserole*, em entrevista cedida à autora em 25 de março de 2009

<sup>290</sup> Pratos oferecidos no cardápio do *La Casserole* desde 2000. Das preparações excluídas encontra-se o *cassoulet* que já há quatro anos não está no cardápio oficial, sendo oferecido apenas no inverno ou de acordo com a sugestão do *chef*.

### 3.3 Os Ingredientes e o Prato Pronto

Os restaurantes franceses estão inseridos na cidade em meio a outros que oferecem os mais diversos tipos de cozinha: culinária nacional, internacional, contemporânea, regional e étnica, como a italiana, a japonesa e a árabe, entre outras. A cultura gastronômica representada por essas cozinhas são como vitrines com os valores e a referência de gosto de cada povo ou região. A composição de cada prato e todos os elementos trabalhados no processo de produção possuem o seu significado cultural.<sup>291</sup> Segundo Geertz, o termo cultura pode ser utilizado para identificar um padrão de significados que são transferidos historicamente, incorporados por símbolos que se comunicam. É por intermédio destes símbolos que os homens perpetuam e desenvolvem o conhecimento.<sup>292</sup> Os pratos e as preparações apresentam elementos que simbolizam e auxiliam na forma de comunicação dos restaurantes e das cozinhas. A gastronomia francesa, comumente identificada por oferecer pequenas porções servidas em pratos grandes e preços elevados, ou ainda a cozinha brasileira reconhecida por alguns *chefs* como “pesada” e com excesso de condimentos, são exemplos de que cada cozinha possui elementos de identificação. Estes são representados não só pelos ingredientes, mas pela forma como estes ingredientes são servidos e quanto custam depois de prontos.

Muitas vezes os pratos, no universo dos restaurantes, reduzem-se ao produto de venda, ou seja, ao negócio propriamente dito. O uso de ingredientes que estão em evidência no mercado gastronômico é recorrente, assim como as releituras de pratos tradicionais utilizando alimentos brasileiros. Tudo isso ajuda na manutenção da competitividade.<sup>293</sup>

De acordo com Marie Henry, as releituras são importantes para atualizar o cardápio e manter a competitividade. No entanto, o uso das releituras é equilibrado com as dos pratos tradicionais. O *La Casserole* “procura manter o tradicional pelas mãos do chef Jerônimo e as tendências pela mão da chef Bia Perissé que é uma

---

<sup>291</sup> SCHULTER, Regina. Gastronomia e Turismo. São Paulo: Editora Aleph.2003.

<sup>292</sup> GEERTZ, Cliford. A interpretação da cultura. Rio de Janeiro: LTC, 1989

<sup>293</sup> como é o caso do pupunha, açaí, piprioca, mandioca entre outros.

*jovem chef paulistana formada em gastronomia e encarregada pelas novidades do cardápio.*<sup>294</sup> Neste caso, a soma da tradição e experiência dos dois *chefs* compõem a identidade do próprio restaurante. O que já não ocorre no restaurante *Freddy*, onde, de acordo com *chef*, não existem releituras e sim adaptações. As releituras são, para o *chef* Geraldo, reflexo dos estudantes de gastronomia e das revistas especializadas: “no *Freddy* não faço releitura, meu trabalho é o de conquistar o cliente, fazendo a melhor comida francesa com ingredientes e combinações da comida brasileira”. Um exemplo seria a mistura da mostarda nacional com mostarda Dijon em determinados molhos e a oferta de arroz ou purê incluindo nos temperos coentro e louro. Sendo assim, ao chegar ao restaurante *Freddy*, o cliente tem a sensação de que vai receber um prato clássico francês. Essa sensação se mantém até a chegada dos pratos que apresentam o detalhamento da cozinha francesa, com um perceptível toque brasileiro no sabor e acompanhamentos.<sup>295</sup>

As experiências e vivências deste *chef* na cozinha nordestina, além do compromisso em manter e agradar o cliente, podem, de certa forma, explicar a presença dos elementos da cozinha brasileira. O uso desses ingredientes personaliza a composição do prato e aproxima a tradição à cultura local.

Thompson lembra que a cultura deve ser interpretada como um feixe que deve ser verificado de maneira detalhada:

“Não podemos esquecer que “cultura” é um termo emaranhado, que, ao reunir tanta atividades em um só feixe, pode na verdade confundir ou ocultar distinções que precisam ser feitas. Será necessário desfazer o feixe e examinar com mais cuidado seus componentes: ritos, modos simbólicos, os atributos culturais da hegemonia, a transmissão do costume sob formas historicamente específicas das relações sociais e de trabalho.”<sup>296</sup>

No *Freddy* e no *La Casserole* é possível verificar que a tradição e a cultura gastronômica não são estabelecidas apenas pelos pratos preparados e sim pela

---

<sup>294</sup> Marie France Henry, proprietária do restaurante *La Casserole*, em entrevista cedida à autora em 25 de março de 2009

<sup>295</sup> Essas são percepções da autora obtidas por meio de experiências vividas no restaurante *Freddy* no período das entrevistas.

<sup>296</sup> THOMPSON, E.P. *Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo: Cia das Letras, 1998.p.22

forma de servir e adaptar os mesmos. Tanto o *chef* Jerônimo como o *chef* Geraldo fazem as adaptações dos pratos e chegam a um produto final a partir de suas experiências e critérios estabelecidos pelos restaurantes. Já o *chef* Patrice Dartagnan, do *Le Bouchon*, é enfático ao afirmar que “não se deve utilizar os conceitos da *nouvelle cuisine* para descaracterizar os pratos franceses”<sup>297</sup>, referindo-se ao *cassoulet* e a outros pratos servidos e acompanhados com arroz, o que é um hábito bastante praticado na maioria dos restaurantes franceses comandados por brasileiros.

A composição dos pratos, como já foi reforçado anteriormente, expressa a sua identidade. No entanto, definir um prato como representante de uma determinada região ou país não é tão simples. A caracterização de um prato está além das fronteiras geográficas. Ela se relaciona com a significação que é lhe é dada. Refletindo sobre o *cassoulet* e o arroz, verifica-se que: o que para o *chef* francês descaracterizaria a “origem” da preparação, para o *chef* brasileiro é exatamente o que lhe dá significado.<sup>298</sup> Afirmar portanto, que um hábito alimentar ou um tipo de culinária apresentam uma ligação profunda com as raízes de um país não significa dizer que nunca haverá alteração ou adaptação na produção de um determinado prato. A permanência ou a assimilação de um prato pode ser associada, de certa forma, a uma cultura alimentar já estabelecida. Neste caso, o hábito de comer arroz diariamente poderia explicar a presença do mesmo também como acompanhamento do *cassoulet*. Encontra-se, então, um traço da cultura alimentar do brasileiro refletida na decisão do *chef* em manter o arroz no cardápio.<sup>299</sup>

Os valores simbólicos dos pratos e os costumes alimentares transportam a cultura de quem os pratica e são responsáveis pela tradição e identidade de um grupo. Por esse motivo são responsáveis também pela aproximação e contato destes grupos com outras cultura gastronômicas. O que inicialmente parece uma equação simples, é muitas vezes objeto de confronto entre identidades, pois pode

---

<sup>297</sup> Patrice Dartagnan *chef* do restaurante *Le Bouchon* em entrevista cedida à autora em 14 de agosto de 2009

<sup>298</sup> MACIEL, Maria Eunice; TEIXEIRA, Sérgio Alves (orgs.) *Horizontes Antropológicos: comida*. Porto Alegre, RS: Programa de Pós Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1996.

<sup>299</sup> GUERRERO, Enrique Raúl Renteria. O sabor moderno: da Europa ao Rio de Janeiro na República Velha. Tese de doutorado. Programa de Pós Graduação em História Social da Cultura do Departamento de História da PUC- Rio, Rio de Janeiro. 2003

propiciar desconfiança e aversão ao que poderia ser o “medo da contaminação”. Isso se explica na resistência de alguns *chefs* franceses em alterar ou adaptar os pratos e as preparações, mesmo estando em outro país que apresenta uma cultura alimentar que não a sua. É fato que as identidades culturais transmitidas de geração em geração não são estáticas, no entanto, nem sempre elas se alteram e se adaptam sem resistência ou conflitos<sup>300</sup>, pois a cozinha como um conjunto de hábitos alimentares, práticas e tradições culinárias pode representar para os *chefs* franceses ou nordestinos uma unidade de pertencimento. A cozinha é fruto de um processo histórico cultural e as preparações realizadas nos restaurantes representam, de certa forma, esse processo. Preparar um prato respeitando seus ingredientes originais ou os adaptando de acordo com o cliente ou experiências pessoais, reforça nos *chefs* o vínculo com suas origens ou terra natal. De certa forma, a comida torna-se um diferencial entre um indivíduo e outro.<sup>301</sup> Por exemplo, a utilização de cominho e outros temperos brasileiros em algumas das preparações (principalmente as cozidas) diferencia o *chef* brasileiro e nordestino do *chef* francês.

A escolha do ingrediente revela e caracteriza os pratos e preparações de cada região ou cultura. No caso dos *chefs* nordestinos, além do arroz e dos temperos, outros ingredientes também são apreciados e utilizados nas cozinhas francesas, como é o caso da farinha de mandioca, utilizada para dar crocância e cor aos pratos na finalização *cassoulet* ou o da batata rosti. Ambos vão ao forno povilhados com farinha de mandioca antes de irem à mesa: um costume que ocorre no restaurante *Freddy e La Casserole*, pois, segundo os *chefs*, a farinha de mandioca é um ingrediente “imprescindível” para melhorar a apresentação dos pratos e agradar aos clientes.

Além das questões de adaptação e releituras, o prato pronto em si, também é um elemento que representa o restaurante e talvez mais intimamente os próprios *chefs*. Afinal, uma vez que o prato pronto segue finalizado para a mesa do cliente, este representa o trabalho do *chef* e a qualidade do restaurante. No entanto, os *chefs* não participam ou participam de forma muito sutil deste momento. Considerando esta condição, de acordo com a maioria dos *chefs*, um dos fatores mais importantes é o cuidado na escolha dos ingredientes para a finalização dos

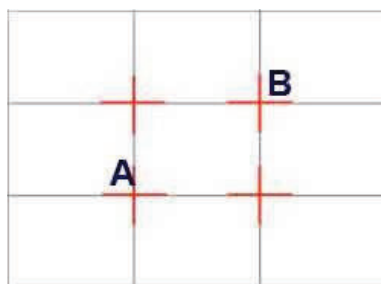
---

<sup>300</sup> MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo. Editora SENAC, 2008.

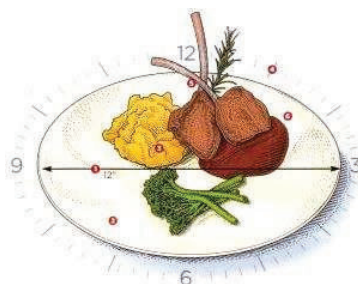
<sup>301</sup> MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo. Editora SENAC, 2008.

pratos, porque os pratos devem “falar por si” despertando o desejo de comer, exemplificado na frase: “o cliente come primeiro com os olhos”, dita de certa forma por todos os *chefs* entrevistados.

No restaurante *La Casserole*, a influência da *chef* Bia Perissé trouxe um certo olhar profissional para a finalização dos pratos. Para o *chef* Jerônimo, a experiência acadêmica desta *chef* auxiliou na compreensão de uma atividade que era antes realizada de forma impírica. No entanto, ainda hoje, embora aparentemente aceitos, os modelos apresentados são criticados. Para melhor entender a questão, seguem dois padrões estabelecidos no *La Casserole* para finalização: o primeiro é o diagrama ou regra dos três terços, onde os alimentos devem ser posicionados nas intersecções do diagrama, como mostra a figura. Este modelo é mais utilizado para pratos quadrados ou ovalados, onde A e B devem ser os alimentos em destaque.<sup>302</sup>



O outro modelo é mais utilizado em pratos redondos e segue a configuração de um relógio onde a porção de carboidratos fica às 10:00 horas, a de vegetais às 6:00 horas e a de carne ou porção proteica fica às 2:00 horas.<sup>303</sup>



<sup>302</sup> Imagem aproximada a descrição dos *chefs* Aldroaldo Alves e Bia Perissé do restaurante *La Casserole*, retirada do site <http://www.saberdosabor.com.br/plating01.html>.

<sup>303</sup> Imagem aproximada a descrição dos *chefs* Adroaldo Alves e Bia Perissé do restaurante *La Casserole*, retirada do site <http://www.saberdosabor.com.br/plating01.html>.



Para o *chef* Jerônimo, o mais importante “não é saber em que pedaço do prato fica a carne e sim ter experiência para deixar o prato saboroso”. Mesmo com uma certa relutância, o *chef* e a equipe preocupam-se em manter a marcha na ordem que possibilite a montagem dos pratos de acordo com o esquema apresentado. Parece unânime na equipe que, embora os esquemas no início tenham gerado alguns conflitos, hoje a apresentação dos pratos é significativamente superior ao que antes ocorria.<sup>304</sup>

Pude perceber que, mesmo sendo as regras de finalização comuns na gastronomia, os critérios mais rígidos ou baseados em teorias aparecem com maior frequência nos restaurantes com *chefs* formados pelas faculdades. Já as equipes sem formação acadêmica demonstram cuidados mais práticos em relação a finalização dos pratos. O *chef* Geraldo, por exemplo, afirma que nunca “*ouviu falar destes desenhos*” e que não segue no Freddy nenhuma regra acima descrita. As regras do Freddy se relacionam com a preocupação em levar à mesa um prato com a borda limpa, logotipo para cima e com ingredientes de decoração que sejam compatíveis com a preparação. Segundo ele, “*nenhum prato pode ser decorado com ingredientes que não façam parte da preparação do próprio prato*”, com objetivo de evitar o cruzamento de sabores e aromas. Portanto, a finalização está relacionada com a experiência e não com os livros e a formação acadêmica.<sup>305</sup>

O *chef* francês Patrice Dartagnan sugere que a finalização “é como assinatura de um artista”, deve ser única e centralizada na figura do próprio *chef*. No restaurante *Le Bouchon*, os pratos só seguem para o cliente após receberem a finalização do *chef* Patrice, que relata:

---

<sup>304</sup> O maior conflito durante a adaptação dos esquemas de finalização foi de acordo com o *chef*, rever organização da marcha que devia contemplar a sequência correta de montagem nos pratos. Como a marcha envolve toda a equipe, houve uma resistência por parte de alguns que não aceitavam um método novo de trabalho. O período de adaptação deste novo processo durou aproximadamente seis meses. Vale ressaltar também que segundo o *chef* Jerônimo, apesar do *La Casserole* seguir a padronização, sempre que pode ele ainda prefere finalizar o prato a partir da sua experiência e faz isso na finalização dos pratos “sugestão do chef”, uma vez que não são pratos fixos no cardápio.

<sup>305</sup> Algumas publicações na área, apresentam descrições técnicas de montagem e finalização dos pratos. Ler mais em BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. *Passaporte para o sabor: Tecnologias para a elaboração de cardápios*. São Paulo: Ed SENAC, 2000. e BARBOSA, Lourdes; CAVALCANTI EDEUMAR; VASCONCELLOS, Frederico. *Menu: como montar um cardápio eficiente*. São Paulo: Roca.2002.

“a organização dos ingredientes no prato é importante. No entanto, o bom gosto do *chef* deve predominar e nenhum prato deve ser obrigatoriamente igual ao outro, por isso, o mais importante é a experiência e a alma de artista, porque isso torna o cliente especial.”<sup>306</sup>

Ao compararmos o olhar dos *chefs* em relação a composição, elaboração e finalização dos pratos, existem pontos de convergência e divergências entre os *chefs* nordestinos e de origem francesa. Para os franceses, os ingredientes e a forma de preparo são definitivamente elementos que caracterizam e mantêm a tradição da culinária francesa. Já para os nordestinos, a utilização de elementos da cozinha brasileira, sejam temperos ou preparações, aproximam as duas culturas e, de certa forma, atendem melhor o paladar do cliente brasileiro.

O *chef* Geraldo é enfático ao dizer que quando houve a presença de um *chef* francês no Freddy, “foi o período de menor movimento do restaurante, além do aumento da insatisfação do cliente...não demorou muito, pediram para que eu arrumasse o cardápio de novo.” Quando comparado ao *chef* Patrice, o mesmo afirma, também de forma enfática, “que o brasileiro precisa aprender a comer sem arroz e que para apreciar a cozinha francesa é preciso desenvolver o paladar.” De qualquer forma, vale ressaltar que o restaurante *Le Bouchon* apresenta um cardápio mesal rotativo como forma de identificar quais os pratos de maior aceitação, sem excluir os pratos de massa, “que são atrativos para os brasileiros e também apresentam um custo mais acessível”. Ambos conhecem a realidade dos restaurantes que, além da cozinha francesa, devem obrigatoriamente atender às necessidades do cliente, sendo que as adaptações dos cardápios e pratos são um forma de manter a satisfação do cliente e o movimento dos restaurantes.

Em relação a finalização, existe uma certa aproximação entre os *chefs* práticos nordestinos e os franceses, que associam o sucesso da apresentação e finalização com a experiência de cada um, “melhor do que seguir um regra é seguir a experiência e garantir que o cliente fique satisfeito.”<sup>307</sup> Tanto para os *chefs* nordestinos como para os franceses, além de manter a cultura culinária, o prato

---

<sup>306</sup> Patrice Dartagnan *chef* do restaurante *Le Bouchon* em entrevista cedida à autora em 14 de agosto de 2009

<sup>307</sup> Geraldo Rodrigues, *chef* do restaurante Freddy em entrevista cedida à autora em 15 agosto 2009.

que segue para o cliente também possui um elemento de *marketing* que ressalta a marca e a identidade do próprio restaurante.<sup>308</sup> A partir das considerações acima, pressupõe-se que é o cliente quem define os ambientes, os cardápios e até a apresentação dos serviços. Vale refletir que as adaptações dos cardápios e as vivências de cada *chef*, independente das origens, entrelaçam questões culturais e de tradição, com a necessidade de competição devido à concorrência e à própria dinâmica que o mercado gastronômico sugere. São as novas tendências a cada estação do ano e novas possibilidades a cada lançamento de guias gastronômicos ou novos estabelecimentos que impulsionam a montagem, apresentação e a escolha dos pratos.<sup>309</sup>

---

<sup>308</sup> WALKER, Jonh; LUNDEBERG, Donald. *O restaurante conceito e operação*. Trad. KAHL, Sonia. 3ª ed. Porto Alegre. Bookman, 2003.

<sup>309</sup> FONSECA, Marcelo Traldi. *Tecnologias Gerenciais de Restaurantes*. São Paulo: Ed SENAC São Paulo, 2000

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O percurso deste trabalho visava conhecer e compreender um pouco da trajetória dos *chefs* nordestinos que trabalham em restaurantes franceses na cidade de São Paulo. Um campo vasto e ainda pouco explorado, mas que me possibilitou um novo olhar para gastronomia, até então mais voltado ao meu conhecimento nas atividades de produção e suas bases práticas.

Conhecer as trajetórias dos *chefs*, além das suas funções profissionais, permitiu-me entender melhor o significado e a importância de seus hábitos culinários e alimentares, assim como perceber que o universo das cozinhas envolve também aspectos históricos e sociais.

No início da pesquisa, a cozinha apresentou-se como um espaço de convivência, um local onde os *chefs*, independentemente de suas origens e culturas gastronômicas, executam seu trabalho dando sentido às suas práticas culinárias. Os sons, os aromas, as receitas, os cardápios e a apresentação dos pratos, norteados por terminologias próprias, indicavam um sistema simples desenvolvido a partir de técnicas culinárias conhecidas. No entanto, no decorrer do trabalho, o maior contato com os *chefs* e com as cozinhas revelou um universo mais complexo e denso. Na verdade, cada marcha apresentava uma nova experiência e uma nova construção. Sendo assim, o que deveria ser apenas uma repetição sucessiva de atos, abriu-se em uma rede de diferentes possibilidades. Por meio de análises e reflexões, foi possível perceber o quanto o universo das cozinhas envolve a combinação de habilidades, modos de fazer, estilos, hábitos, comportamentos, costumes e tradições. Nas cozinhas, os *chefs* adaptam suas receitas utilizando ingredientes regionais, aproximando os pratos franceses dos pratos brasileiros por meio de ingredientes ou preparações típicas, como é o caso do uso de temperos como cominho e pimenta, além da utilização da farinha de mandioca e do arroz. Estas alterações ocorrem, não apenas para melhor atender ao cliente, mas porque as cozinhas podem despertar nos *chefs* um sentimento de pertencimento. Isto significa que, ao manter ou incluir um ingrediente regional em sua culinária, o *chef*

não só reforça o vínculo com sua identidade e cultura alimentar, mas também a adapta melhor a atualidade da qual ele faz parte.

Apesar do aumento significativo das faculdades de gastronomia, incluindo as novas oportunidades no mercado de trabalho na área de alimentos e bebidas e a visibilidade da profissão, os *chefs* nordestinos, na maioria das vezes, ainda são reconhecidos muito mais pela sua disposição em trabalhar do que pela habilidade e pelo talento.

O cenário gastronômico nunca esteve tão em alta como nos últimos dez anos e alguns *chefs*, entre eles os franceses, ocupam um lugar de destaque em capas de revista, programas de televisão, sites e colunas especializadas. Por sua vez, os *chefs* nordestinos, quando projetados pela mídia, normalmente aparecem em uma condição que os identifica como profissionais de trajetória de vida difícil. O *chef* nordestino costuma ser chamado de vencedor, enquanto um *chef* francês, por exemplo, é considerado talentoso.

Mesmo que o reconhecimento pelo trabalho dos profissionais nordestinos esteja presente na fala de alguns entrevistados, foi possível perceber que a construção da imagem destes *chefs* ainda é cercada de preconceito. O estereótipo do nordestino sugere alguém capaz de suportar horas de trabalho pesado sem se preocupar com o *glamour* da profissão ou valorizar qualquer tipo de premiação. O *chef* de origem nordestina sempre “começa por baixo” e só consegue destaque porque não tem “medo do trabalho” e na maioria dos casos, recebeu apoio de “um mentor”.

As entrevistas e as experiências vividas durante o desenvolvimento do trabalho apontaram para um universo amplo, carregado de expectativas e saberes individuais. Um cenário que aparentemente transpõe *glamour*, mas que no dia a dia se apresenta repleto de histórias. São histórias engraçadas e às vezes dramáticas de sucesso e fracasso, de superação e preconceito que ocorrem no intervalo entre o couvert e a sobremesa. São histórias que compõem um contexto onde conhecer profundamente estes *chefs* é tão complexo e dinâmico como desvendar um segredo culinário. “Nadar” durante o desenvolvimento deste trabalho foi, portanto, inevitável, o que me leva a considerar, seriamente, a necessidade e a importância de continuar “marchando”.

## BIBLIOGRAFIA

ABREU, Claudia Marques. *Ele é o cara*. Disponível em [http://www.anba.com.br/noticia\\_orientese.kmf?cod=8375908](http://www.anba.com.br/noticia_orientese.kmf?cod=8375908). Acesso 12 /10/2009.

ALBUQUERQUE Durval Muniz de Albuquerque Júnior. *A invenção do nordeste e outras artes*. São Paulo: Cortez, 2001

ALBUQUERQUE, Durval Muniz de Albuquerque Júnior. *Nordestino uma invenção do falo, uma história de gênero masculino ( nordeste 1920-1940)*. Maceió: Catavento: 2003.

ALGRANTI, Marcia. *Pequeno Dicionário da Gula*. São Paulo, Record, 2004. p.252.

AMARAL, Renata. *Chefs contam quais pratos ainda são preteridos nos restaurantes*. Disponível em <http://www1.folha.uol.com.br/folha/comida/ult10005u485067.shtml>, acessado em 25 de julho de 2009.

ARAÚJO, Celso Arnaldo. *Dom Alex*. Go Where Gastronomia. São Paulo: United Magazines, ano III, n.12 p. 16-20, abr/mai, 2006.

ATALA, Alex.; CHAGAS, Carolina. *Escoffianas Brasileiras*. São Paulo: Larousse do Brasil, 2008.

ATALA, Alex; DORIA Carlos Alberto. *Com unhas, dentes e cuca: prática culinária e papo cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.p. 259.

BAPTISTA, Isabel. *Lugares de hospitalidade*. In: Hospitalidade: reflexões e perspectivas. Barueri.São Paulo, 2002.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes Barreto. *O profissional nordestino na gastronomia em São Paulo*. São Paulo, 2006. Dissertação de mestrado – Universidade Anhembi Morumbi. p. 46.

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes Barreto. *Passaporte para o sabor: Tecnologias para a elaboração de cardápios*. São Paulo: Ed SENAC, 2000.

BARROS, Eneas. *Chef Naim Santos: A vitória da perseverança*. Revista Gula 116. São Paulo.2003.p.64

BERNARDES, Denis. *A apropriação da produção cultural nordestina nas condições de dependência*. Revista Comunicação e Política , pg.102.

BERTAUX-WIAME, Isabelle. "The Life History Approach to the Study of Internal Migration". In *Oral History* vol. 7, nº 1, 199, pp. 26-32..

BIANCHI, Juliana; BASTOS, Rosa. *Chefs nordestinos: sucesso em São Paulo*. O Estado de São Paulo, São Paulo, 28 de agosto de 2005. Caderno Cidades/ Metr pole, C8.

BITTENCOURT, Raramiz Eurípedes *A visão dos alunos de gastronomia frente   realidade da profissão e a visão dos chefs profissionais*. Departamento de Linguística Aplicada e Estudos da Linguagem da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Disserta o de Mestrado. São Paulo: PUC, 2007.

BRANDÃO Halana Adelino. *O fen meno gastronômico neo regional pernambucano: experiências est ticas, a o política e sociedade*. Departamento de Ciências Administrativas. Programas de Pós Gradua o em Administra o. Disserta o de mestrado. Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2008.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das letras, 1995, p.15.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade uma história da alimentação*. Rio de Janeiro, Campus, 2003.p.166.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967-1968. 2 v

CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce.; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: morar e cozinhar*. Petropolis: Vozes, 2003.

CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano*. 1. Artes de fazer. Petrópolis – RJ: Vozes, 2001:201

CHAVES, Maria Augusta.; FREIXA, Dolores. *Gastronomia no Brasil e no Mundo*. Rio de Janeiro: SENAC NACIONAL, 2008

COSTA, Emilia Viotti. *Alguns aspectos da influência francesa em São Paulo na segunda metade do século XIX*. Revista de História n.16 , 2000. p. 142-143

DORIA. Carlos Alberto. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

DORIA. Carlos Roberto. *A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009. p. 182 ,183.

DÓRIA, Carlos Alberto. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2006

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. *Nação, Região, Cidadenia: A construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro*. Campos (UFPR), Curitiba- Paraná, v. 05, n. 01, p. 93-110, 2004.



ESCOFFIER, Georges Auguste. *Kochkunstfuhrer: Ein Hand – und Nachschlagebuch der modernen franzosischen Kuche und feinen internationalen Kuch* ( Giessen: Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co. 1982) p.VII . in: TREFZER, Rudolf. *Clássicos da Literatura Culinária, os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo. Editora SENAC São Paulo, 2009.

FEBVRE, Lucien. Pour la première enquête d'alimentation de 1936; *Apud* ORTIZ, R. Cultura e Modernidade-mundo. In\_\_\_\_\_. *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1994, p. 77-78.

FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004

FISCHLER, Claude. *L'hominivore*. Paris: Poche Odile Jacob, 2001

FINKELSTEIN, Joanne. *Cozinha Chic: o impacto da moda na alimentação*. In: SLOAN, Donald. (org.) *Gastronomia, restaurante e comportamento do consumidor*. Barueri. São Paulo: Manole, 2005.

FLANDRIN, Jean-Louis; Preferências alimentares e arte culinária (séculos XVI – XVIII), in: MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis. *Da dietética a gastronomia, ou a liberação da gula*. In: FLANDRIN, Jean-Louis.; MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p.667.

FONTENELLE, Isleide Arruda. *O mundo de Ronald MacDonald: sobre a marca publicitária e a sociedade midiática*. Educação e Pesquisa, São Paulo,v.28, nº1, p.137-149,p.139, jan-jun, 2002.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet – Uma história da gastronomia*. São Paulo, SENAC , São Paulo, 2004.

GARINE, Igor de. *Alimentação, culturas e sociedades*. In: O correio. Rio de Janeiro/Paris: FGV/UNESCO, julho, 1987, p. 4-7, ano 15, n 7.

GHILARDI-LUCENA, Maria Inês. *Estudos de gênero masculino: homens em revistas de culinária*. In: Comunicação e cidadania – Actas do 5º congresso da Associação Portuguesa de Ciências da Comunicação. Universidade do Minho, 2007. Disponível em [http://www.alb.com.br/anais16/prog\\_pdf/prog05\\_02.pdf](http://www.alb.com.br/anais16/prog_pdf/prog05_02.pdf). Acesso em 20/07/2009.

GIARD, Luce. *Cozinhar*. In: CERTEAU, Michel de. De. *A injeção do cotidiano*:

GKF. *Metade dos brasileiros come fora de casa*. Disponível em <http://malagueta.comunicacao.com.br/2010/01/metade-dos-brasileiros-come-fora-de-casa/>. Acesso em 12/03/2010

GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro. Objetiva, 1999. p.195

GOMES, Laura Graziela.; BARBOSA, Livia. *Culinária de papel*. Revista estudos históricos. Rio de Janeiro, n.33, 2004/1. Disponível em: [http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp\\_edicao.asp?cd\\_edi=51](http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp_edicao.asp?cd_edi=51), acesso em 15/08/2008

HALL, Stuart. *Identidade cultural na pós modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.  
RIGOTTI, Francesca. *Pequenã crítica de la razón culinária*. Barcelona: Empresa Editorial Herder. 2001.

KELLNER, Douglas. *A cultura da mídia – estudos sociais: identidades e política entre o moderno e o pós moderno*. Tradução de Ivone Castilho Benedetti. Bauru, São Paulo: EDUSC, 2001.

KIVELA, Jaksa Jack. *Restaurant marketing: selection and segmentation in Hong Kong*. International Journal of Contemporary Hospitality Management, v. 9, n.3, 1997, p.-116-123.

KOVESI, Betty; SIFFERT, Carlos.;CREMA,Carole.; MARTINOLLI, Gabriela. *400 g – Técnicas de Cozinha*. Companhia Nacional. São Paulo.2008. p.560

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A História da Gastronomia*. São Paulo, Senac Nacional, 2006.

LEVI-STRAUSS, Claude. *L'origine des manières de tables*. Paris, Plon.1968, p.411.

MACIEL, Maria Eunice. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin*. In: Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, ano 7, n16, p.145-156, dezembro de 2001, p. 152.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *L'origine des manières de tables*. Paris: Plon; 1968.

LEWIS, Dale M. *Determinants of reproductive success of the White-browed Sparrow Weaver, Plocepasser mahali*. New York: Springer Berlin / Heidelberg, 1981.

MACIEL, Maria Eunice *Uma cozinha à brasileira*. Revista de estudos históricos. Rio de Janeiro, n.33, 2004/1. Disponível em <http://www.ibge.gov.br/cidade/topwindow.htm>, acesso em 06/10/2008.

MACIEL, Maria Eunice. *Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin*. In: Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, ano 7, n16, p.145-156, dezembro de 2001, p. 152.

MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. *Krause Alimentos, nutrição e dietoterapia*. São Paulo. Elsevier. 2010.p 3

MARICATO, Percival. *Como montar e administrar bares e restaurantes*. São Paulo: SENAC, 2001.

MATOS, Odilon Nogueira. *A evolução Urbana de São Paulo*. V. Coleção da revista de História de São Paulo: 1995, p 40,41,42 e 46.

MENESES, Ulpiano. T. Bezerra. de ; CARNEIRO, Henrique *A história da Alimentação: balizas historiográficas*. História e Cultura Material. Anais do Museu Paulista. Nova série.vol.5.São Paulo, USP, 1997. p.184.

MENESES, Ulpiano. T. Bezerra. de ; CARNEIRO, Henrique. Op. cit. P

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

MONTANARI, Massimo. *O gosto é um produto cultural*. In: *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC, 2008. p.95

MONTANARI, Massimo. *O gosto é um produto cultural*. In: *Comida como cultura*. São Paulo: Editora SENAC, 2008.

PAULA, Nilma Morcef de; DENCKER, Ada de Freitas Maneti. *Contribuição para a interpretação do consumo em restaurantes sob a perspectiva sociológica*. Revista brasileira de gestão de negócios. São Paulo, v.9, n.23, p.42-50, jan/abr 2007. Disponível em <http://200.169.97.103/seer/index.php/RBGN/issue/view/31/showToc>, acesso em 12/10/2008

PITTE, Jean-Robert. *Nascimento e expansão dos restaurantes*. in: MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PORTELLI, Alessandro. *História oral como gênero*. In: Projeto História. São Paulo, nº22, junho 2001. p. 10.

PORTELLI, Alessandro. *Aprender um pouquinho: algumas reflexões sobre a ética na História Oral*. São Paulo: Revista do Projeto História PUC-SP. Ética e História Oral. Vol.15.1997. p.17.

POULAIN apud PROENÇA Rossana Pacheco da Costa. *Sociologia da Alimentação, o espaço social alimentar auxiliando na compreensão dos modelos alimentares*. In: ARAUJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Maria Rodrigues. *Gatronomia: Cortes & Recortes*. Vol I.p. Brasília: SENAC, 2006, p.175.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. *O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares*. In: Revista de Nutrição. V 16, n3. Campinas. julho- setembro.2003. disponível em [http://www.scielo.br/scielo.php?Pid=s1415-527320030000300002&script=sci\\_arttex](http://www.scielo.br/scielo.php?Pid=s1415-527320030000300002&script=sci_arttex), acesso agosto de 2010

REINHARDT, Juliana Cristina. *Dize-me o que comes e eu te direi quem és: alemães, comida e identidade*. Curitiba, 2007. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná.

RIBEIRO, Rodrigo Alves. *Gilberto Freyre: a representação social da culinária*. In: *Gastronomia em Gilberto Freyre*. Fundação Gilberto Freyre. Recife: 2005.

ROQUE, Carlos. *Chefs de cuisine. Nordestinos e a culinária européia*. Volume 1, São Paulo: C. Roque, 1995.

RUHLMAN, Michael. *A alma de um chef: viagem para a perfeição*. São Paulo: SENAC, 2007.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Por uma história da Alimentação. História: Questões e Debates*, Curitiba, nº26/27 p. 154, 1997.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Por uma história da alimentação*. In: *História: questões e debates*, Curitiba, v.14, n 26, p.160, jan/dez.1997.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A história da Alimentação no Paraná*. Curitiba: Fundação Cultural de Curitiba, 1995

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A Alimentação e o seu lugar na História: Os tempos da memória gustativa. Comida e Sociedade: Questões e Debates*, Curitiba, n.42, p 13-14, UFPR, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A Alimentação e o seu lugar na História: Os tempos da memória gustativa. Comida e Sociedade: Questões e Debates*, Curitiba, n.42, p 20-21, UFPR, 2005

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *Gastronomia Francesa: da idade média às novas tendências culinárias*. Grupo de Estudos . Paraná, 2008. Disponível em: <http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/grupos.htm>, acesso em 15/08/2008.  
SENAC-OIT. *Guia das profissões hoteleiras*. São Paulo: SENAC, 1980.

SCAVONE, Naira. *Discursos da gastronomia brasileira: gênero e identidade nacional postos à mesa*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Faculdade de Educação, Dissertação de Mestrado. Porto Alegre: 2007.

SCHLÜTER, Regina. *Gastronomia e turismo*. São Paulo: Aleph, 2003

SILVA, Helena Siwla. *O surgimento dos restaurantes na cidade de São Paulo: 1856-1869*. Revista Eletrônica de Turismo Cultural. V.02, n.02. ISSN 1981-5646. 2º sem. 2008.

SPANG, Rebecca. L. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro: Record , 2003.

THIS, Hervè. *Um cientista na cozinha*. São Paulo: Ática 2001.

THOMPSON, Paul. *A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias: uma abordagem centrada em histórias da vida*. Ciências Sociais Hoje. ANPOCS, 1993, p.9.

THOMPSON, Edward Palmer. *Costumes em comum: estudos sobre a cultura popular tradicional*. São Paulo: Cia das Letras, 1998.p.22

TREFZER, Rudolf. *Clássicos da Literatura Culinária, os mais importantes livros da história da gastronomia*. São Paulo. Editora SENAC São Paulo, 2009.

WILLIAMS, Raymond. *Cultura e Sociedade: 1780-1950*. São Paulo. Editora Nacional. 2004.

ZABARAS, Dimitrius. Unravelling the mystery of food aromas issues. Victoria. Iss.72;25-28. September 2005.

## **Anexo I - ROTEIRO DE ENTREVISTA – PROPRIETÁRIOS**

Nome completo, local de nascimento, tempo no Brasil, formação acadêmica e profissional.

Endereço do restaurante.

Caracterização do restaurante.

Histórico do restaurante.

Função no restaurante e tempo de experiência.

Experiência profissional fora do restaurante.

Trajetória de vida e profissional (breve histórico).

Você acha que um chef francês poderia trazer maior destaque ou reconhecimento para o restaurante?

Quantidade de funcionários nordestinos.

Como foi o ingresso do *chef* no quadro de funcionários do restaurante?

Relacionamento com a equipe e com o chef.

Elaboração do cardápio: quem elabora, periodicidade, adaptações e curiosidades?

Existe um cuidado no cardápio ou no atendimento para público menos conhecedor de gastronomia?



Como são estabelecidas as receitas? Vocês possuem um livro específico, fichas técnicas? Existem segredos na cozinha? Tipos de ingredientes que só o chef conhece ou usa? O que ocorre na falta de algum ingrediente?

Existe dificuldade em relação ao idioma e as terminologias usadas na culinária clássica francesa e o entendimento dos funcionários ?

O *chef* foi treinado por quem, como e quanto tempo para que o chef assumisse a cozinha?

O *chef* conhece a França, teve contato com a culinária francesa de que forma?

Caso ele não conheça a França, você acredita que isso fez falta na formação do mesmo? Como você acha que ele entende essa questão? Ele já comentou a respeito disso?

Qual a formação acadêmica do *chef* ?

O chef tem contato com os clientes do restaurante? É permitido que ele vá até o salão e converse com eles?

Onde ele mora? Você conhece o lugar onde ele mora, o bairro?

Ele fica sabendo dos elogios ou críticas de que forma?

Ele já foi premiado? Por quem? Como?

Você tem algum caso específico e curioso que possa me relatar sobre o contato do chef com o cliente ou mesmo em relação a algum acontecimento na cozinha?

Você acha que o chef se sente plenamente realizado no exercício da sua função? Por quê?

Você acha que valoriza o trabalho do chef como devia? Ex:

Na sua opinião, como se forma um bom chef de cozinha?

Como você entende o crescimento da gastronomia no Brasil?

Você considera que o Brasil sabe fazer gastronomia francesa?

Qual a sua expectativa para os próximos 5 anos?

Quais os melhores e os piores momentos do restaurante ?

Como você se sente hoje em relação a todo o histórico do restaurante?

Na sua opinião, a França é o país que melhor faz gastronomia no mundo? Por quê?

Na sua opinião, por que a maioria das pessoas e estudantes de gastronomia possuem um encantamento com a gastronomia francesa?

Você conseguiria descrever a trajetória do chef no seu restaurante?

## **Anexo II - ROTEIRO DE ENTREVISTA – CHEFS**

Nome completo, local de nascimento, formação acadêmica e profissional.

Endereço do restaurante.

Caracterização do restaurante.

Histórico do restaurante.

Função no restaurante e tempo de experiência.

Experiência profissional fora do restaurante.

Trajetória de vida e profissional (breve histórico).

Você acha que um chef francês poderia trazer maior destaque ou reconhecimento para o restaurante?

Como foi o seu ingresso no quadro de funcionários do restaurante?

Relacionamento com a equipe e com o proprietário do restaurante.

Elaboração do cardápio: responsabilidade, periodicidade, adaptações e curiosidades.

Existe um cuidado no cardápio ou no atendimento para público menos conhecedor de gastronomia?

Como são estabelecidas as receitas? Vocês possuem um livro específico, fichas técnicas? Existem segredos na cozinha? Tipos de ingredientes que só o chef conhece ou usa? O que ocorre na falta de algum ingrediente? Curiosidades e experiências em relação ao tema.

Existe dificuldade em relação ao idioma e as terminologias usadas na culinária clássica francesa?

Você recebeu treinamento específico? Por quem, como foi a experiência?

Conhece a França? Gostaria de conhecer? Por quê?

Qual a sua formação acadêmica?

Você tem contato com os clientes do restaurante?

Onde você mora?

Como fica sabendo dos elogios ou críticas?

Já foi premiado? Por quem? Como?

Você tem algum caso específico e curioso que possa me relatar sobre o contato com o cliente ou mesmo em relação a algum acontecimento na cozinha?

Você se sente plenamente realizado no exercício da sua função. Por quê?

Você acha que é valorizado como deveria? Ex:

Na sua opinião, como se forma um bom chef de cozinha?

Como você entende o crescimento da gastronomia no Brasil?

Você considera que o Brasil sabe fazer gastronomia francesa?

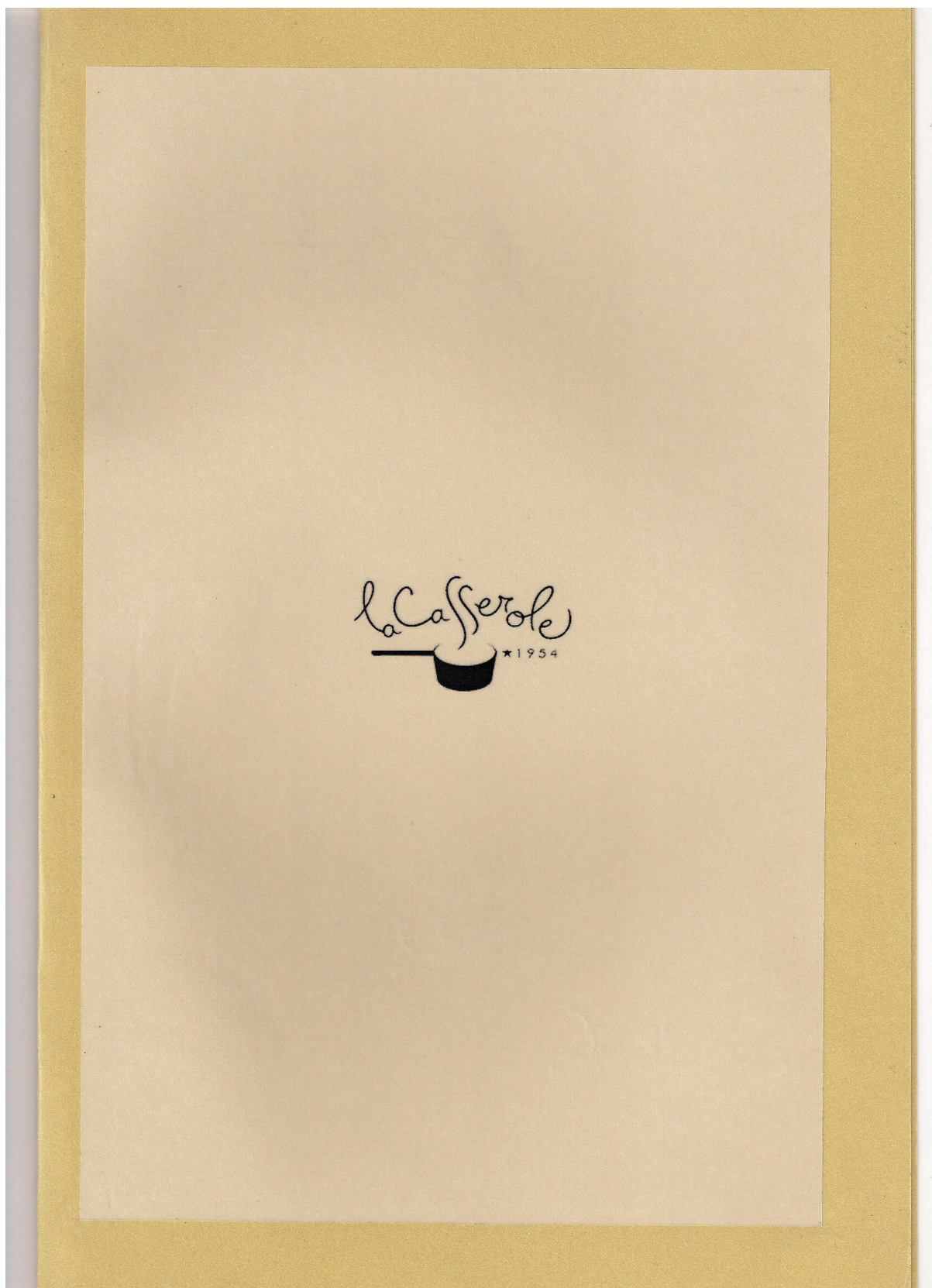
Qual a sua expectativa para os próximos 5 anos?

Quais os melhores e os piores momentos do restaurante?

Na sua opinião, qual é o país que melhor faz gastronomia no mundo? Por quê?

Na sua opinião, por que a maioria das pessoas e estudantes de gastronomia possuem um encantamento com a gastronomia francesa?

Você conseguiria descrever a sua trajetória profissional e no restaurante? Exemplos de experiências vividas, durante a vida profissional.

**Anexo III – Cardápio *La Casserole***



## Entradas

*Terrine au canard et pistaches*..... R\$ 17,50

"Terrine" de pato e pistache

*Salade Forestière*..... R\$ 24,50

Folhas verdes, shimeji e shiitake quentes, nozes e amêndoas

*Salade aux pousses de cresson, courgettes légèrement grillées,  
port salut et tomates*..... R\$ 24,50

Salada de mini agrião, lâminas de abobrinha, tomate assado, queijo "port salut" e tapenade de azeitonas

*Terrine de foie gras*..... R\$ 60,00

Fígado de pato cozido em terrine ao forno

*Thon mariné sauce soja et gingembre, brunoise de  
potiron, parfum vanille*..... R\$ 40,00

Atum marinado ao shoyu e gengibre, "brunoise" crocante de moranga ao aroma de baunilha

*Saumon fumé*..... R\$ 42,50

Salmão defumado servido fatiado

*Jambon cru*..... R\$ 30,00

Presunto defumado servido fatiado

*Soupe à l'oignon*..... R\$ 21,50

Sopa de cebola gratinada

*Foie gras poêlé sur lit de coeur de palmier "pupunha",  
coulis de papaye*..... R\$ 55,00

Foie gras grelhado sobre carpaccio de pupunha e coulis de papaya

*Escargots (6)*..... R\$ 43,00

Servidos na manteiga com alho e ervas

*Omelette fines herbes*..... R\$ 15,50

Omelete com ervas aromáticas

Couvert opcional jantar R\$ 12,80

Cobramos taxa de 15% sobre pratos divididos



## Entradas

*Terrine au canard et pistaches*..... R\$ 17,50

"Terrine" de pato e pistache

*Salade Forestière*..... R\$ 24,50

Folhas verdes, shimeji e shiitake quentes, nozes e amêndoas

*Salade aux pousses de cresson, courgettes légèrement grillées,  
port salut et tomates*..... R\$ 24,50

Salada de mini agrião, lâminas de abobrinha, tomate assado, queijo "port salut" e tapenade de azeitonas

*Terrine de foie gras*..... R\$ 60,00

Fígado de pato cozido em terrine ao forno

*Thon mariné sauce soja et gingembre, brunoise de  
potiron, parfum vanille*..... R\$ 40,00

Atum marinado ao shoyu e gengibre, "brunoise" crocante de moranga ao aroma de baunilha

*Saumon fumé*..... R\$ 42,50

Salmão defumado servido fatiado

*Jambon cru*..... R\$ 30,00

Presunto defumado servido fatiado

*Soupe à l'oignon*..... R\$ 21,50

Sopa de cebola gratinada

*Foie gras poêlé sur lit de coeur de palmier "pupunha",  
coulis de papaye*..... R\$ 55,00

Foie gras grelhado sobre carpaccio de pupunha e coulis de papaya

*Escargots (6)*..... R\$ 43,00

Servidos na manteiga com alho e ervas

*Omelette fines herbes*..... R\$ 15,50

Omelete com ervas aromáticas

Couvert opcional jantar R\$ 12,80

Cobramos taxa de 15% sobre pratos divididos



## Aves e Caças

*Fricassé de lapin, sauce au vin blanc et moutarde en grains,  
risoto au parmesan et cresson..... R\$ 47,00*  
Coelho em pedaços ao molho de vinho branco e mostarda em grãos, risoto ao parmesão com agrião

*Ravioli ouvert de caille et figues séchées  
à la cardamome..... R\$ 45,00*  
Ravioli aberto de codorna e figo seco ao cardamomo

*Canard confit, réduction de Merlot et "polenta"..... R\$ 55,00*  
Coxa de pato confit ao molho de vinho Merlot e polenta mole

*Magret de canard, sauce au tamarin et mini legumes  
au beurre d'épices..... R\$ 55,00*  
Magret de pato ao molho de tamarindo e mini legumes em manteiga de especiarias

*Canard à l'orange..... R\$ 43,50*  
Pato ao molho de laranja

*Cog au vin..... R\$ 40,00*  
Galinha marinada ao vinho tinto

*Demi poulet rôti, purée de potiron au lard et ciboulette.... R\$ 38,00*  
Galeto assado, abóbora com bacon e cebolinha verde



## Carnes e Miúdos

*Gigot aux saisons*..... R\$ 48,00

Perna de cordeiro assado com feijão branco

*Rognons au Beaujolais*..... R\$ 33,50

Rins de vitela ao molho de vinho Beaujolais

*Tripes à la mode de Caen*..... R\$ 32,50

Debradinha e mocotó ao molho de vinho madeira

*Jarret de veau, sauce demi glace, couscous marocain aux champignons*..... R\$ 60,00

Jarret de vitelo, molho "demi glace", couscous marroquino de cogumelos

*Rumsteak Rossini, pommes dauphine*..... R\$ 58,00

Miolo de alcatra, foie gras grelhado, molho de vinho do porto e batata "dauphine"

*Filet au poivre*..... R\$ 48,00

Filé mignon grelhado ao molho de pimentas com batatas "à la crème"

*Steak Tartare*..... R\$ 50,00

Filé mignon cru e temperado servido com batatas fritas

*Filet Henri PV*..... R\$ 48,00

Filé mignon grelhado com molho béarnaise e batatas "soufflées"



## Peixes e Crustáceos

*Bar en croûte de noisettes, mini poireaux grillés  
et chutney aux pêches..... R\$ 50,00*

Robalo em crosta de avelã sobre mini alho porró grelhado e chutney de pêssego

*Cigale de mer, sauce au curry et lait de coco,  
riz basmati..... R\$ 72,00*

Cavaquinha grelhada, molho ao curry e leite de coco, arroz de jasmim

*Thon en croûte de sésame, sauce orientale..... R\$ 46,00*

Atum grelhado em crosta de gergelim ao molho oriental, purê de abóbora

*Bouillabaisse..... R\$ 48,50*

Sopa de peixes ao açafraão com camarão e mariscos

*Sole Meunière..... R\$ 52,00*

Linguado com manteiga derretida, limão e salsinha

*Risoto aux crevettes et asperges vertes, parfum à l'orange,  
pousses de betterave..... R\$ 75,00*

Risoto de camarão com aspargos ao perfume de laranja e brotos de beterraba

*Truite aux amandes..... R\$ 38,50*

Truta com amêndoas em manteiga derretida

*Calamars sautés à l'huile de truffes, citron et fines herbes,  
purée rustique de "mandioquinha" ..... R\$ 46,00*

Lulas salteadas ao azeite de trufa, limão tahiti e ervas finas com mandioquinha rústica



## Sobremesas

*Assiette gourmande*..... R\$ 35,00  
 Degustação de sobremesas ( para duas pessoas )

*Profiterolles*..... R\$ 14,00  
 Carolinas recheadas com sorvete de creme e calda quente de chocolate

*Cheese cake au mascarpone, compote de mirtilles*..... R\$ 14,00  
 Cheese cake ao mascarpone e compota de blueberry

*Coupe Ardéchoise*..... R\$ 26,00  
 Taça de creme de castanha francesa com mousse de chocolate e creme chantilly

*Gâteau au chocolat, sauce Grand Marnier,  
 sorbet à l'orange et praliné aux châtaignes brésiliennes*.... R\$ 16,00  
 Mini bolo de chocolate, calda de Grand Marnier, sorbet de laranja e "praliné" de castanha do Pará

*Tatin aux pommes, crème anglaise au Calvados*..... R\$ 15,00  
 Torta Tatin de maçã, creme inglês ao Calvados

*Crêpes Suzette*..... R\$ 21,00  
 Panqueca flambada com laranja, Grand Marnier e conhaque

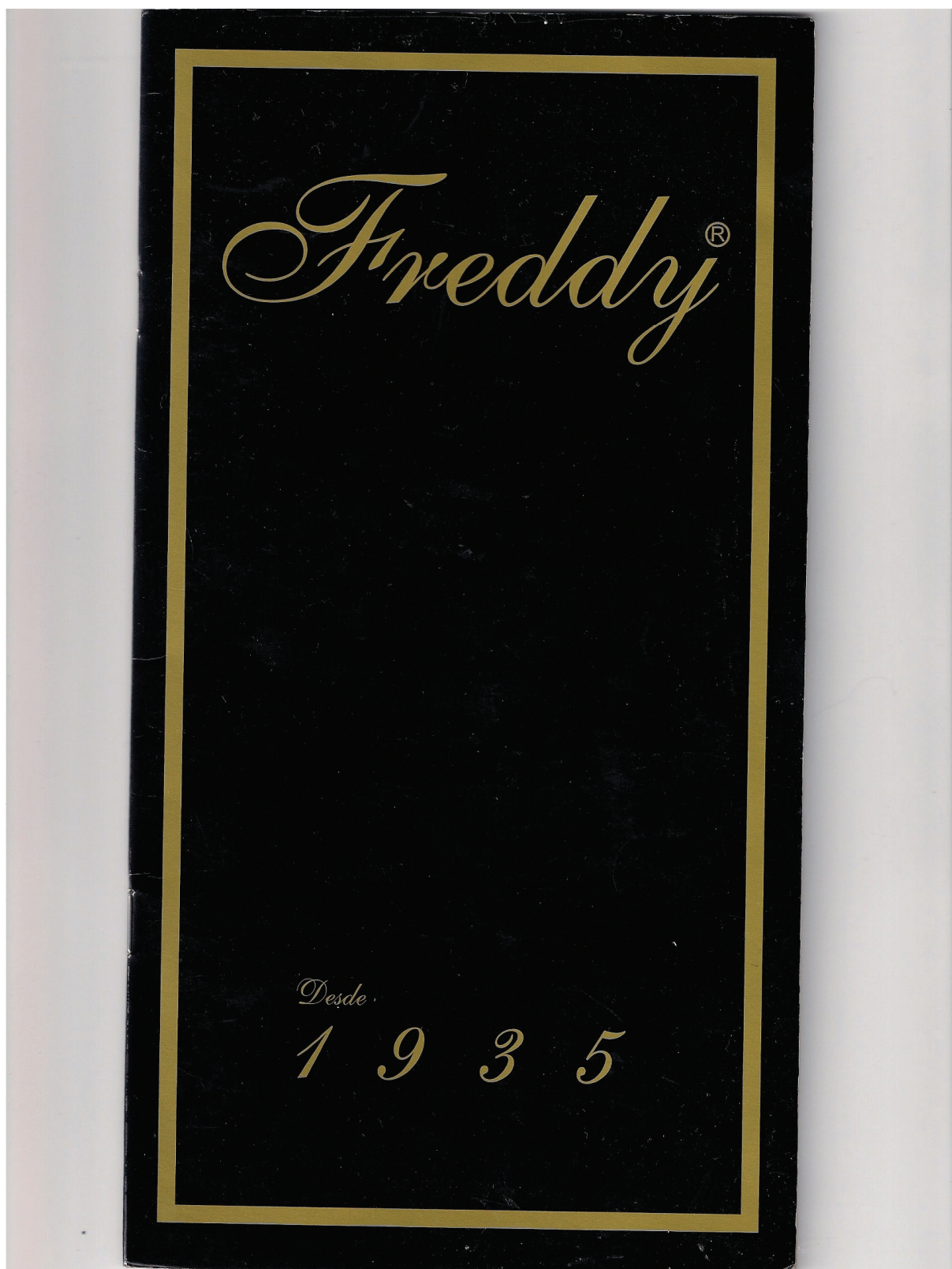
*Pavlova à la chantilly et aux fruits,  
 duo de sauces caramel et chocolat*..... R\$ 15,00  
 Pavlova com chantilly e frutas frescas, duo de caldas de caramelo e chocolate

*Roméo et Juliette (notre dessert diététique)*..... R\$ 14,00  
 Doce de goiaba com creme de mascarpone e baunilha (sobremesa diet)

*Tarte aux cerises*..... R\$ 18,00  
 Folhado de cereja



## Anexo IV – Cardápio Freddy





## Les Entrées

<i>Vichyssoise</i>	27,00
<small>Sopa fria ou quente de alho poró</small>	
<i>Salade de Palmito Temperada</i>	27,00
<i>Salade de Endives au Roquefort</i>	27,00
<i>Salade à la Sauce Roquefort</i>	27,00
<small>Folhas verdes e endívias</small>	
<i>Omelette Fines Herbes</i>	29,00
<i>Soupe de Poissons</i>	36,00
<i>Soupe de Coeur de Palmier</i>	29,00
<small>Sopa de palmito</small>	
<i>Soupe de Tomate</i>	29,00
<i>Soupe D'Huîtres</i>	35,00
<small>Sopa de ostras com cebolete e creme fresco</small>	
<i>Foie Gras en Terrine</i>	73,00
<i>Blinis de Caviar</i>	59,00
<i>Grenouilles Provençale demi portion</i>	39,00
<i>Carpaccio de Chester Fumé</i>	29,00
<small>Com salada verde temperada com azeite e pimenta branca moída</small>	
<i>Carpaccio de Saumon Fumé</i>	39,00
<small>Temperado com azeite, suco de limão e alcaparras</small>	
<i>Carpaccio de Haddock Fumé</i>	49,00
<small>Temperado com azeite, suco de limão e cebola ralada</small>	
<i>Carpaccio de Viande</i>	29,00
<small>Temperado com azeite, mostarda, alcaparras, salsinha e parmesão laminados</small>	
<i>Carpaccio de Presunto Pata Negra</i>	71,00
<small>Presunto Ibérico com dezoito meses de cura</small>	
<i>Fonds D'Artichauts Sauce Vinaigrette</i>	29,00



## Les Entrées

<i>Couvert (opcional)</i>	12,00
<i>Escargots porção com 6</i>	51,00
<i>Toast aux Champignons</i>	31,00
<i>Torradas com cogumelos ao alho</i>	
<i>Cervelle Beurre Noir</i>	31,00
<i>Miolo na manteiga</i>	
<i>Oeufs de Caille à la Provençale</i>	26,00
<i>Ovos de Codorna ao alho</i>	
<i>Pâté Maison</i>	26,00
<i>Patê da Casa</i>	
<i>Huitres au Gratin</i>	35,00
<i>Ostras ao creme gratinado com parmezão</i>	
<i>Huitres</i>	32,00
<i>Ostras com molho de raiz forte (porção com 06)</i>	
<i>Coquille de Crabe</i>	26,00
<i>Concha Recheada com Carne de Siri Gratinada</i>	
<i>Moules à la Provençale</i>	29,00
<i>Mexilhões ao alho</i>	
<i>Coquilles St. Jacques</i>	61,00
<i>Vieiras Flambadas ao Conhaque e Gratinadas com Molho Branco</i>	
<i>Escalopes Foie Gras au Porto</i>	79,00
<i>Fatias de Foie Gras ao Porto com Salada de Rúcula</i>	
<i>Poireaux Vinaigrette</i>	26,00
<i>Salada de Alho poró ao Vinagrete</i>	
<i>Poireaux au Gratin</i>	31,00
<i>Alho poró ao creme gratinado</i>	
<i>Tête de Veau Vinaigrette</i>	29,00
<i>Moules à la Marinière</i>	32,00
<i>Mariscos ao molho de vinho branco</i>	



## *Poissons et Crustacés*

<i>Poisson à la Parisienne</i>	61,00
<i>Filé de linguado com alho poró picado ao molho branco</i>	
<i>Poisson au Roquefort</i>	61,00
<i>Filé de linguado ao molho de queijo</i>	
<i>Poisson Marguery</i>	79,00
<i>Filé de linguado com camarões, marisco e champignons</i>	
<i>Poisson Sauce Erevettes</i>	79,00
<i>Filé de peixe ao molho de camarões</i>	
<i>Poisson Grillé</i>	59,00
<i>Linguado grelhado com creme de espinafre</i>	
<i>Quenelle de Poissons</i>	71,00
<i>Nhonque de peixe com camarões e champignons ao creme</i>	
<i>Délice de Poissons</i>	61,00
<i>Filé de linguado ao molho branco, com batatas sauté gratinadas</i>	
<i>Tranche de Saumon aux Herbes</i>	63,00
<i>Salmão grelhado com ervas finas e creme de espinafre</i>	
<i>Tranche de Abadeijo à la St. Michel</i>	69,00
<i>No vapor, com alho dourado no azeite, servido com legumes</i>	
<i>Kadgery Indien</i>	72,00
<i>Risoto de frutos do mar ao molho de curry gratinado</i>	
<i>Erevettes à la St. Tropex</i>	96,00
<i>Camarões enrolados na panqueca com molho de creme gratinado</i>	
<i>Erevettes St. Gerald</i>	109,00
<i>Camarões flambados no conhaque, com alcachofras e queijo brie au gratin</i>	
<i>Erevettes à la Newburgh</i>	96,00
<i>Camarões flambados com conhaque, servidos com molho rosado</i>	
<i>Erevettes à la Provençale</i>	96,00
<i>Camarões ao alho com arroz puxado no próprio molho</i>	
<i>Brochette de Erevettes</i>	96,00
<i>Camarões grelhados, servidos com arroz de alface</i>	
<i>Haddock au Beurre Noir</i>	109,00
<i>Cozido no leite e servido com manteiga queimada</i>	
<i>Lagosta Thermidor</i>	109,00
<i>Cigale de Mer</i>	109,00
<i>Cavaquinho grelhada, servida com manteiga de escagot's e arroz puxado</i>	



## Viandes

<i>Blanquette de Veau</i>	56,00
<i>Vitelo cozido ao molho de creme servido com purê</i>	
<i>Boeuf Bourguignon</i>	56,00
<i>Carne bovina cozida com vinho tinto</i>	
<i>Cassoulet Maison</i>	56,00
<i>Feijoada branca, com carne de cordeiro e lombo de porco</i>	
<i>Queue de Boeuf et Polenta</i>	56,00
<i>Rabada servida com agrião e polenta</i>	
<i>Foie de Veau</i>	49,00
<i>Figado de Vitelo à Provençal</i>	
<i>Tripes à la mode de Caen</i>	56,00
<i>Dobradinha cozida no vinho branco, servida com feijão branco e arroz</i>	
<i>Langue au Madère</i>	49,00
<i>Língua fatiada ao molho madeira e champignons servida com purê</i>	
<i>Rognons de Veau au madère</i>	49,00
<i>Rins de vitelo ao madeira e champignons servido com purê</i>	
<i>Rôti de Veau aux Epinards</i>	56,00
<i>Vitelo assado com creme de espinafre</i>	
<i>Sanglier Rôti</i>	66,00
<i>Javali assado, servido com purê de maçã e risoto de açafrão</i>	
<i>Lapin Maison</i>	55,00
<i>Coelho ao molho madeira com champignons</i>	
<i>Lapin Moutarde</i>	55,00
<i>Coelho ao molho mostarda</i>	
<i>Côtes de Mouton Garnies</i>	86,00
<i>Cordeiro servido com vagens e batatas fritas</i>	
<i>Steak de Mouton au Poivre Vert</i>	96,00
<i>Filé de cordeiro grelhado, servido com batatas gratinadas</i>	



## Viandes

<i>Escalopes au Brie</i>	59,00
Fatias de filé mignon gratinado com queijo brie	
<i>Escalopes Moutarde</i>	54,00
Fatias de filé mignon, servido com molho de mostarda	
<i>Escalopes au Madère</i>	54,00
Fatias de filé mignon ao molho madeira e champignons	
<i>Escalopes à la Provençale</i>	54,00
Fatias de filé mignon na manteiga de escargot's	
<i>Escalopes au Roquefort</i>	59,00
Fatias de filé mignon ao molho de queijo	
<i>Chateaubriand Freddy</i>	69,00
Filé alto com molho madeira, champignons e ervilhas importadas	
<i>Chateaubriand à la Crème</i>	69,00
Filé mignon alto ao molho de creme branco e champignons	
<i>Chateaubriand au Trois Fromages</i>	69,00
Filé alto ao molho de roquefort, parmesão, gratinado com brie	
<i>Chateaubriand Béarnaise</i>	67,00
Filé mignon alto com molho bearnaise	
<i>Chateaubriand Périgourdin</i>	76,00
Filé alto com molho madeira, champignons e patê de fígado	
<i>Chateaubriand au Madère</i>	67,00
Filé alto com molho madeira e champignons	
<i>Chateaubriand Moutarde</i>	67,00
Filé alto com molho mostarda	
<i>Chateaubriand Moscovita</i>	79,00
Filet mignon alto grelhado com molho de caviar	
<i>Steak au Poivre</i>	72,00
Contra-filé alto grelhado na manteiga com pimenta	
<i>Steak Tartare</i>	69,00
Com batatas fritas	
<i>Steak Diana</i>	69,00
Servido com arroz puxado no próprio molho	



## Anexo V – Cardápio Le Bouchon

"Le Bouchon" Menu e Produtos

Página 1 de 4



# Le Bouchon



**Bistrot et Pâtisserie Fine Française "Le Bouchon by Dartagnan"**

Bistrô e Pâtisserie
Menu e Produtos
Localização e Contato

NOVO PASS Sodexo
Video
Promoções / Eventos

**Cada mês um NOVO cardápio!**  
(Menus conforme disponibilidade dos ingredientes)

**MENUS INCRÍVEIS !!!**

**SEGUNDA FECHADO!**  
**DE TERÇA A SEXTA, ALMOÇO EXECUTIVO**  
**SÁBADOS E DOMINGOS ALMOÇO "À la carte" ATÉ AS 17:00 HS**  
**JANTAR "À la carte" NAS TERÇAS, QUARTAS, QUINTAS, SEXTAS E SÁBADOS ATÉ AS 23:00 HS ÚLTIMO PEDIDO!**

### ENTRADAS

#### Carpaccios

##### *Carpaccio de pastèque au vinaigre balsamique*

Mix de folhas, fatias finas de melancia, peito de pato defumado, fatias de queijo parmesão e vinagre balsâmico

##### *Carpaccio de haddock fumé aux poivres rose*

Delicioso carpaccio de haddock defumado com azeite de oliva extra virgem e pimenta rosa, servido com mix de folhas

#### Salades

(Nossas saladas são temperadas ao molho de mostarda de dijon e azeite de oliva)

##### *"Rosace de tomate à la mozzarella et pesto"*

Rodelas de tomate, fatias de queijo mozzarella, "pesto" e mix de folhas, simples e bom !!!

##### *"Salade de 'chèvre' chaud"*

Famosa entrada francesa, mix de folhas com queijo de cabra semi quente com azeite de oliva e ervas de "provençe"

##### *"Salade façon Niçoise"*

Mix de folhas com atum, ovos cozidos, tomate, vagem, cebolas

##### *"Salades aux gésiers confits façon "Gascogne""*

Especialidade do Sudoeste da França, mix de folhas com moela "confit" semi quente, croutons e delicioso peito de pato defumado recheado ao foie gras

##### *"Méli mélo de salades façon Saint Tropez "*

Mix de folhas ao estilo "doce e salgado", laranja, fatias de pêras frescas, tomate fatia de queijo parmesão, vinagre balsâmico e kani kama

### PRATOS TIPO "BRASSERIE"

#### Gaspachos

##### *"Gaspacho de tomate et fraise au fromage de chèvre"*

Surpreendente sopa de tomate fria com morango e pedaços de queijo de cabra

##### *"Gaspacho de concombre au fromage blanc"*

Refrescante sopa de pepino fria com finas ervas, "fromage blanc" e hortelã

#### Tartares

##### *Tartare de tomate au fromage de chèvre*

Saboroso "Tartare" de tomate com queijo de cabra, azeite de oliva extra virgem, azeitonas pretas, cebolas, salsinhas, mix de folhas

##### *Tartare de tomate au brie, orange et pesto*

Delicioso "Tartare" de tomate ao estilo "Saint Tropez", com queijo brie, laranja, azeitonas pretas, cebolas, azeite de oliva extra virgem e pesto, mix de folhas

#### Quiches francesas

(De acordo a disponibilidade)

##### *-Quiche Lorraine com mix de saladas*

##### *-Quiche Queijo emmenthal e tomate seco com mix de saladas*

##### *-Quiche de espinafre com mix de saladas*



**-Quiche alho poro com mix de saladas****Crêpes francesas*****Crêpe au poulet, fromage blanc et fines herbes***

Crepe quente com frango, queijo muçarela e ervas de "provença"

***Crêpe au jambon et fromage***

Crepe com presunto e queijo muçarela

***Crêpe aux trois fromages***

Crepe com três queijos do dia

**Autres****-Croque "Monsieur"****-Croque "Madame"****-Omelette à moda francesa com queijo****-Omelette à moda francesa com tres queijos*****"Tranche de terrine en croute" farcie au foie gras"***

Terrine recheada ao foie gras cozida dentro da "croute", de pão baguette

***"Assiette de trois fromage Français "***

Prato com três queijos franceses com pão baguette

***"Assiette de saumon fumé"***

Prato de salmão defumado, servido com uma cesta de pão baguette e manteiga

**PRATOS PRINCIPAIS****Canard (Pato)*****"Confit de canard maison, moutarde de Dijon"***

Especialidade do sudoeste da França, coxa de pato cozida na sua própria gordura, batatas salteadas e feijão branco à moda francesa

***"Escalope de magret de canard farcie au foie gras"***

Excelente escalope de peito de pato cozido com foie gras e grelhado, suco de tomilho, batatas do dia e legume

***"Cassoulet au magret de canard"***

15 minutos de espera para preparar esta verdadeira receita do "Cassoulet".

Prato caprichoso que pode ser dividido ou comer sozinho!

Peito de pato "confit", sobrecoxa de pato, linguiça de pato cozida com feijão branco

***"Parmentier de canard confit aux olives noires"***

Clássico prato do sudoeste da França, peito de pato "confit" desfiado, cozido com azeitonas pretas, purê de batatas e gratinado no forno

**Poisson (Peixe)*****"Abadejo grillé au vin blanc et champignons"***

Filet de abadejo grelhado ao saboroso molho de vinho branco com mix de cogumelos, acompanhado com gratin de legume e purê do dia

***"Filet de poisson grillé "sucré salée" a l'orange"***

Filet de abadejo grelhado ao delicioso molho de laranja "doce e salgado", acompanhado com gratin e purê do dia

***"Abadejo grillé, l'huile d'olive au basilic"***

Filet de abadejo grelhado ao estilo "saudável", azeite de oliva extra virgem e manjerico, acompanhado com gratin do dia e purê de legume, simples e bom!

**Viande Rouge (Carne Vermelha)*****"Escalope de filet Mignon de Bœuf grillée"***

- Ao molho de queijo "Roquefort"

- ao molho de vinho tinto com fatias de queijo brie

- Ao molho de "Morilles", famoso e raro champignon francês

***"Steack tartare de bœuf traditionnel et salade verte"***

Filet mignon cru moído na hora, preparado com temperos e ovo cru, acompanhado de salada verde e batatas

**Agneau (Cordeiro)*****"Jarret d'agneau braisé au vin rouge"***

Delicioso ossobuco de cordeiro marinado e cozido ao molho



de vinho tinto, acompanhado de batatas e legumes do dia

### **Pâtes (Massas)**

#### **"Penne façon napolitaine aux champignons"**

Penne ao estilo napolitano com champignons e fatia de queijo parmesão

#### **"Penne aux olives noires, quatre fromages"**

Penne com azeitonas pretas e molho aos quatro queijos, emmenthal, mussarela, roquefort e parmesão

### **DESSERTS**

#### **Délicieuse tartelette ganache au chocolat**

Um das especialidades da casa, deliciosa tartelette de chocolate "Ganache"

#### **Farandole de dessert du Chef**

*Prato para uma ou duas pessoas..., quatro pedaços de sobremesas escolhidas pelo chef e montadas no mesmo prato*

#### **Profiteroles au chocolat chaud**

Deliciosa "profiteroles" recheada com sorvete de creme e servida com a autêntica calda de chocolate quente

#### **Salade de fruits frais**

Salada de frutas frescas

#### **Tartelette aux amandes, crème pâtissière**

Tartelette de amêndoas servida com creme patissiere de baunilha

#### **Mille feuille traditionnel**

O tradicional mil folhas com creme leve "Pâtissière"

Montado no momento do pedido para ficar mais cremoso e crocante!

#### **Mille feuille au coulis de fraise**

Excelente e refrecante mil folhas ao "coulis" de morango, uma delicia

Montado no momento do pedido para ficar mais cremoso e crocante!

#### **Mille feuille au "Nutella"**

Excelente mil folhas com "Nutella" e creme "Pâtissière"

Montado no momento do pedido para ficar mais cremoso e crocante!

#### **Coupe de fromage blanc au coulis de fraise**

Clássica sobremesa "leve" francesa à moda le Bouchon, delicioso "fromage blanc" ao "coulis" de morangos frescos

#### **Crêpe Suzette, glace vanille**

Crepe com caldo de laranja quente, acompanhado de uma bola de sorvete de creme

#### **Tarte aux pommes tièdes, chocolat chaud**

Clássica torta de maçã à moda francesa, massa folhada fina servida semi quente com chocolate quente e uma bola de sorvete de creme

**Mais todos os doces e tartelettes disponíveis na vitrine**

**Bon Appétit et Merci !**

Cada mês um NOVO cardápio... Venha conferir !!!

### **VINHOS - CHAMPAGNES - ESPUMANTES**

#### **Vinhos Tintos**

##### **França**

##### **Bourgogne**

Mâcon Villages 2007 Domaine Faiveley  
Gevrey Chambertin 2006 Les Marchais  
½ Meio Bourgogne 2006 Domaine Faiveley

##### **Bordeaux**

Reserve spéciale Baron de Rothschild 2006  
Château Tarreyrots 2006 (A.O.C Bordeaux)  
Château Saint Florin 2006 (A.O.C Bordeaux)  
Château Piron A.O.C Saint Emilion 2005  
Château Frédéric A.O.C premières Côtes de Blaye  
**Médoc**  
Reserve speciale 2004 Baron de Rothschild

#### **Vinhos Tintos**

##### **Brasil**

Vallontano Tannat 2004

##### **Estados Unidos**

Hawk Crest Merlot 2004 (Califórnia)

##### **Chile**

Montes selección Limitada Cabernet / Carménère  
Marques da Casa Concha 2005 (Cabernet sauvignon)  
Los Vascos Baron de Rothschild / Lafite  
Montes alpha Cabernet Sauvignon 2006  
½ Classic Cabernet Sauvignon (Vina Carmen)

##### **Uruguai**

Rio e los Pájos Tannat Casa Pisano

##### **Argentina**



<p>Château Beaumont 2002 (Haut Médoc Cru Bourgeois)</p> <p><b>Rhône</b></p> <p>Cotes du Rhône "Parallèle 45" A.O.C</p> <p>Château neuf du Pape – Domaine Paul Jaboulet Aîné 2006</p> <p><b>Sud-Ouest</b></p> <p>Domaine d'Escausses La vigne blanche A.O.C Gaillac</p> <p><b>Destilados</b></p> <p>Armagnac VSOP Château TARIQUET</p>	<p>Alamos Malbec Catena Zapata</p> <p>Don Diego Cabernet sauvignon 2007</p> <p>Don Diego Syrah reserva 2007</p> <p>½ Alamos Malbec 2007 Catena Zapata</p> <p><b>Austrália</b></p> <p>Koonunga Hill Shiraz (Cabernet 2005)</p> <p><b>África do Sul</b></p> <p>Pinotage 2006 Beyerskloof</p> <p>Kadette 2004 Kamonkop</p>
<p><b>Vinhos Brancos &amp; Rosé</b></p> <p><b>França</b></p> <p>Château Chartron la fleur Bordeaux A.O.C</p> <p><b>Itália</b></p> <p>Frascati Selciatella 2006 Piero Costantini</p> <p><b>Chile</b></p> <p>Classic Gewurztraminer 06 Viña Carmen</p> <p>Casa Lapostolle Sauvignon Blanc 06</p> <p>Santa Alvara Sauvignon Blanc 2007</p> <p><b>Argentina</b></p> <p>Catena Chardonnay</p> <p>Altosur Sauvignon blanc 2007</p> <p><b>Rosé</b></p> <p>FRANÇA - Domaine Guy Saget "Loire" rosé d'Anjou</p> <p>ARGENTINA - Las Piedras Malbec rosé</p>	<p><b>Champagnes &amp; Espumantes</b></p> <p><b>Brasil</b></p> <p>Espumante Vallontano Brut</p> <p>Espumante Miolo Brut "Méthode traditionnelle"</p> <p><b>Portugal</b></p> <p>Campolargo Sauvignon Blanc</p> <p><b>França</b></p> <p>Champagne Pierre MONCUIT Brut</p> <p>Champagne Lanson Brut</p> <p><b>Itália</b></p> <p>Prosecco Extra Dry</p> <p><b>Vinho Branco Sobremesa</b></p> <p><b>França</b></p> <p>1/2 Coteaux du layon Carte d'or 2006 (375 ml)</p>
<p>- Preço da rolha: R\$ 29,90 -</p>	
<p><b>Realizamos Casamentos, Coquetéis e Eventos com Serviço Refinado</b></p>	