

# PERCURSOS E PERSONAGENS DA GASTRONOMIA FRANCESA PARA O MUNDO

Patrick Riffert<sup>1</sup>  
Karina Caron Madej<sup>2</sup>  
Camila de Marchi Pagnussat<sup>3</sup>  
Mara Rúbia Muniz Monteiro<sup>4</sup>

## RESUMO

Este artigo transita por alguns, porém expressivos, acontecimentos históricos da França no campo gastronômico, trazendo reflexões do seu impacto para a cozinha internacional, com suas novas tendências. Assim sendo, resgata-se personagens importantes que contribuíram com esse processo. Esse estudo tem por objetivo pontuar o reflexo temporal e evolutivo da cultura gastronômica francesa e sua forte e admirada presença que inspiram inovação e transformação na contemporaneidade. É um breve percurso na história. Através do visionário Boulanger, do excêntrico Vatel, do exuberante Carême e Escoffier ou da inquietude do crítico Jeffrey Steingarten a gastronomia francesa transporta sua imortal marca e consequências na cultura gastronômica global.

Palavras-chave: Gastronomia francesa. Evolução. Cultura gastronômica.

## ABSTRACT

This article addresses some of France's historical events in the gastronomic field, reflecting its impact on international cuisine with its new trends and management. Thus, important characters are rescued who contributed to this process. This study aims to highlight the temporal and evolutionary reflection of the French gastronomic culture and its strong and admired presence that inspire innovation and transformation in the contemporary world. It is a brief journey in history. Through the visionary Boulanger, the exuberant Carême or the restlessness of the critic Jeffrey Steingarten the French gastronomy carries its immortal mark and consequences in the global gastronomic culture.

Keywords: French gastronomy. Evolution. Gastronomic culture.

## INTRODUÇÃO

Gastronomia é uma área do conhecimento que tem como objeto de estudo os alimentos, alcançando o seu ritual da preparação, sua combinação dos ingredientes, sua

---

<sup>1</sup> Aluno do Curso Tecnologia em Gastronomia, pelo Centro Universitário Opet.

<sup>2</sup> Aluna do Curso Tecnologia em Gastronomia, pelo Centro Universitário Opet.

<sup>3</sup> Aluna do Curso Tecnologia em Gastronomia, pelo Centro Universitário Opet.

<sup>4</sup> Doutora em Sociologia, pela Universidade Federal do Paraná. Professora no Centro Universitário Opet.

apresentação, suas relações sociais, culturais, políticas e econômicas. A palavra gastronomia vem do grego, onde *gastro* significa estômago e *enomia* significa conhecimento. Num repertório formado pela caça, agricultura, temperos e uma expansão através de viagens marítimas inicia-se a elegante história gastronômica da França.

A gastronomia francesa é marcada por inúmeros personagens que escreveram sua história no passado, e ainda o fazem no presente, dos quais se destacam Monsieur Boulanger, François Vatel, Antonin Carême, dentre outros mencionados nesse presente estudo.

A inquietude e visão mercadológica de Boulanger inicia uma expressiva jornada, com transformações na construção dos restaurantes na contemporaneidade. Com Vatel temos um exemplo de talento e obstinação pela perfeição gastronômica. E, a marcante atuação de Carême e Escoffier reflete na transformação evolutiva e necessária na gastronomia, com suas tendências globais, como agente multiplicador de conceitos e inovação. Esses personagens importantes contribuíram para a consagração da gastronomia em nível internacional.

É nesse percurso histórico que esse presente artigo busca, sem esgotar o tema, pontuar o reflexo temporal e evolutivo da cultura gastronômica francesa a qual inspira inovação e criatividade na contemporaneidade.

## UM BREVE PERCURSO NA HISTÓRIA DA GASTRONOMIA FRANCESA

A gastronomia francesa é a história da gastronomia mundial. Os diversos eventos desse percurso resultaram em mudanças significativas no tratamento e desenvolvimento da culinária como se conhece hoje (L'AULNOIT; ALEXANDRE, 2012). Nesse processo, pode-se afirmar que a evolução gastronômica está conectada à gastronomia francesa, com seus importantes marcos desde à idade média até a contemporaneidade.

Na Idade Média, Reis exigentes deram impulso pela busca de elaborações atraentes. Do desafio da extração do sabor máximo de cada alimento e da busca pela combinação perfeita deu-se os primeiros passos, sem imaginar sua grandeza mundial. A atenção e a técnica do corte vinculado ao sabor retrataram a seriedade e a criatividade com que a gastronomia francesa foi construída e consolidada.

Em sua história, a figura dos monges franceses foi importante para o desenvolvimento de novos hábitos alimentares, momento onde a popularidade gastronômica começou a evoluir exponencialmente, caindo no gosto popular. Começou-se a tomar mais cuidado com a *finesse* do ritual alimentar, a escolha de ingredientes e o nascimento da figura do cozinheiro experiente, que se mostrou necessário com o refinamento dos paladares. Esse momento deu início à criação dos primeiros manuais e livros sobre gastronomia, culminando na sua entrada definitiva nas cozinhas dos mosteiros, instituições e castelos da nobreza (L'AULNOIT; ALEXANDRE, 2012).

Geograficamente privilegiada, a culinária francesa teve ao seu dispor alimentos frescos, a natureza tornou-se um dos coadjuvantes do seu sucesso. A busca pela perfeição na elaboração e criação de menus marcou toda a sua evolução (L'AULNOIT; ALEXANDRE, 2012).

Também é importante destacar, em uma incursão à Idade Antiga, o papel social que a gastronomia francesa desempenhou na época, período conturbado no país, onde a desigualdade social se tornava cada vez mais preocupante, com governantes despreocupados com o povo (L'AULNOIT; ALEXANDRE, 2012). Os grandes banquetes e eventos da nobreza haviam tomado as rédeas e a mente dos mesmos, as reuniões se tornaram o principal meio de impressionar, impor e demonstrar poder aos outros. Duravam dias e noites, suportavam centenas de pessoas, eram fartos de carnes de caça e animais exóticos trazidos de todo canto do mundo. Enquanto isso, fora dos grandes castelos, a população vivia na miséria, a base de pão preto e água.

De outro, a fartura apresentada através de seus diversos pratos influenciou o seu percurso na modernidade, seguindo toda uma diversidade na sua apresentação. Nesse período, a alta gastronomia francesa já demonstrava sua superioridade incontestável. Tratava-se de uma França evoluída em toda linha do tempo no cenário gastronômico, pela busca em interpretar cada alinhamento arquitetônico, pela combinação de cores e sabores, pela criação de enigmas criados ao degustar o mais “simples” de cardápio francês.

Na modernidade, dentre outros personagens que serão mencionados posteriormente, teve-se o legado deixado pelo ilustre *Chef* Paul Bocuse – caracterizando a nova cozinha (*nouvelle cuisine*). As construções de Bocuse foram marcadas pela simplicidade e redução de molhos e gorduras. Seus pratos apresentavam leveza e sabores enigmáticos.

Ainda transitando pela rica diversidade da comida francesa, como não imergir no cenário dos vinhos. O vinho fez parte da cultura e hábitos dos franceses. A França superou as consequências deixadas por pragas e guerras, e mesmo tendo impactos iniciais difíceis de superação, aproveitaram todas as adversidades para melhorar processos de produção do vinho. O vinho complementou o processo de desenvolvimento de todo valor adquirido na arte gastronômica francesa. A França encarregou-se, assim, de ser referência na sua produção e qualidade. Em meio a castelos, a presença do vinho refletiu todo um contexto marcado por reis e rainhas, tornando-se marca na construção histórica da gastronomia francesa.

Ainda de sua esplendorosa diversidade, destaque-se o mundo da confeitaria. Para tanto, apresenta-se o acontecimento histórico do casamento da imponente Catarina de Médice e Henrique II, em que surgiram os primeiros sorvetes. A confeitaria francesa conheceu sua força no século XIX. As confeitarias completavam a paisagem de Paris, caracterizadas por uma ampla diversidade de doces, com cores e formas que atraíam olhares e desejos. Cita-se o *Macaron*, convidativo por sua apresentação colorida, o biscoito símbolo máximo e secular dos doces franceses, o qual teve seu refinamento através das mãos talentosas de Pierre Ladurée – que presenteou o mundo com o preenchimento do biscoito com ganache de chocolate (L'AULNOIT; ALEXANDRE, 2012).

Assim, inegável é a contribuição da Histórica Gastronômica Francesa. Seu impecável desenvolvimento através de acontecimentos fortes e a delicadeza de cada um de seus personagens. Na sequência, apresenta-se um breve percurso de algumas figuras que marcaram a sua evolução e transformação.

## O EXCÊNTRICO VATEL E O VISIONÁRIO BOULANGER

Entre os séculos XV e XVII ainda não havia a figura de um *Chef*, a função foi marcada pela presença do mestre de cerimônia que servia os reis, em que se destacou François Vatel (1631-1671). De origem humilde, Vatel iniciou seu percurso na gastronomia como confeitoiro, e chegou à Corte aos 22 anos como auxiliar de cozinha, momento em que iniciou o seu percurso para se consagrar como mestre da cozinha real, do Rei Luís XIV.

Com a significativa criação do chantili, Vatel conquistou sua fama através de um nato talento e sua obstinação pelo sucesso:

O principal objetivo dos eventos realizados por Vatel era a satisfação do rei. Tudo deveria sair perfeito, com o máximo de qualidade. Se houvesse qualquer falha, deveria ser 'camuflada', a fim de que perpassasse despercebida [...]. (NASSER, 2004, p.53).

Sobre a sua biografia, destaque-se que:

François Vatel [...] é um mestre de cerimônias, altamente empenhado no ofício que lhe foi atribuído: encantar o Rei com um banquete – nas palavras do Rei: “digno de um imperador romano”. Na verdade, o banquete se trata de um grande espetáculo, planejado para três dias e três noites de celebração. O banquete, uma forma do Príncipe de Condé conquistar privilégios junto ao Rei, é composto das mais saborosas e belas iguarias acompanhadas com diferentes cenários, músicas, apresentações teatrais e fogos de artifício, engenhosamente planejado por Vatel. (RODRIGUES; OLIVEIRA, 2011, p.8-9).

Porém, sua maior conquista tornou-se seu próprio fim:

[...] grande *Chef* de Cozinha foi Vatel, que esteve a serviço de um membro do governo de Luís XIV, ocasião em que desenvolveu preparações culinárias bastante sutis. Conta-se que certa vez, ao receber o rei e sua comitiva, a quantidade de alimentos não foi suficiente para todos, o que levou Vatel ao desespero total, culminando com o seu suicídio. (NASSER, 2004, p.32-33).

De Vatel para a alta culinária e para o seu caminho rumo à internacionalização, podemos destacar a sua importância na síntese abaixo:

Além de artista, que fazia a alma se desabrochar num êxtase de todos os sentidos, Vatel usou a tecnologia [de sua época] e criatividade, empregadas nas apresentações feitas para o deleite [...]. Mas a verdadeira poesia de Vatel é exalada na cozinha e derramada sobre os alimentos, para depois ser declamada em aromas e sabores que arrancam suspiros ao paladar. Vatel é um regente, no comando de uma

orquestra onde os ingredientes são os instrumentos, enquanto sua sensibilidade e criatividade determinam com magistral precisão as notas que comporão a sinfonia a ser saboreada. (NASSER, 2004, p.54).

Do excêntrico Vatel, tem-se outros personagens que marcaram a gastronomia francesa para o mundo, como o francês Monsieur Boulanger.

A inquietude e visão mercadológica de Boulanger inicia uma expressiva jornada na gastronomia francesa. O singelo empresário instala em frente a seu ponto comercial uma placa com a seguinte frase: “*Venit ad me omnes que stomacho laboratis et ego restaurabos vos*” (Vinde a mim os que tenham o estomago vazio que eu os restaurarei). Assim inicia a história dos restaurantes: “o primeiro restaurante foi aberto por certo Boulanger que servia caldos [...]” (BRAUNE; FRANCO, 2017, p. 32).

O termo restaurante (*restaurant*) surgiu no século XVI, sendo ao mesmo atribuído o sentido de “comida restauradora”, especificamente fazendo referência a uma sopa. O seu uso moderno surgiu em meados dos anos de 1765, com a figura de Boulanger.

Boulanger servia caldos e as pessoas os consumiam em pé. Na época era permitido produzir comida proveniente do seu alimento básico. Boulanger conquistou o direito de incluir carne e começou a servir comidas sólidas em mesas estrategicamente instaladas em seu ponto comercial. Com Boulanger surge o que hoje chamamos de restaurantes.

Destaque-se que: “[...] a ideia de Boulanger fez tanto sucesso que ele acabou criando novas receitas para sua cozinha e as apresentou sob a forma de uma tabela com o preço ao lado, surgindo o conceito de menu, que era uma pequena lista de pratos - e não a demonstração do serviço a la carte - e o conceito de restaurante” (RIBEIRO, 2012, p.45-46). Nesse contexto, o primeiro restaurante e seu sentido moderno, com o serviço de porções individuais em um cardápio, foi o “*Grand Taverne of London*”, fundado em 1782 por Antoine Beauvilliers, em Paris.

Boulanger foi um importante personagem, o qual rompeu barreiras e contribuiu para a evolução da gastronomia francesa. Sua forma de servir foi impactada pela Revolução Francesa, caracterizando mais um degrau do desenvolvimento gastronômico, tornando-se de certa forma acessível, “popular”, com os primeiros estabelecimentos situados em Paris. Sua marca: a França individualizou o “servir”; ultrapassou os costumes da época medieval e se tornou referência quanto ao assunto etiqueta à mesa.

A gastronomia Francesa apresenta-se como influenciadora global. Seu legado revela-se através de sua trajetória histórica, evolução técnica e essências provocativas para diversos paladares. A nobreza e o poder foram componentes do seu berço, geradores de tendências que impactaram o mundo gastronômico. Sua soberania transcende as estrelas de *Michelin*, tornando-se indiscutível sua forte influência deste um talher colocado milimetricamente correto a uma mesa até a apresentação perfeita de um prato – apreciado como uma obra de arte, data sofisticada interpretação, degustação e misteriosa “simplicidade”.

## A EXUBERÂNCIA DE ANTONIN CARÊME NO CAMINHO DA COZINHA FRANCESA INTERNACIONAL

Na trajetória gastronômica francesa, à época da Revolução Francesa (Século XVIII), destacaram-se grandes chefes, com suas experiências em produzir diversidade nos elaborados pratos para a nobreza. Porém, desempregados, iniciaram seu próprio negócio, assim surgindo os grandes restaurantes franceses, caracterizados pela elegância no preparar, no servir num ambiente agradável.

Saindo do quesito comercial, viaja-se para mais uma contribuição marcante: Antonin Carême (1783-1833). Do jovem abandonado e acolhido pelas ruas de Paris ao aclamado título de arquiteto da cozinha, Carême deixou sua marca pela história de forma audaciosa. Sua experiência com arquitetura é transferida para a mesa através de esculturas gastronômicas, a experiência de todos os sentidos aguçados por delicadas e expressivas construções (L'AULNOIT; ALEXANDRE, 2012).

Na história gastronômica Francesa, a figura de Carême destacou-se com suas obras de medidas perfeitas, altamente elaboradas, as quais faziam *jus* a sua marca exuberante. Em seu percurso, fez parte o *Chef* francês Auguste Escoffier (1846-1935), o qual presenteou a humanidade com suas obras bibliográficas, bem como sua notória sistemática organizacional quanto qualidade e tempo dentro da cozinha, consagrando-se como o rei dos chefes.

Escoffier foi ícone referencial no que tange a infraestrutura da cozinha profissional. Seu destino iniciou-se com a sua experiência no restaurante de um tio com apenas 12 anos. De forma despreziosa em trabalhar na essência da gastronomia, decidiu por seu olhar visionário ser o melhor dentro da cozinha, e assim o fez. Escoffier identificou as melhores práticas para armazenamento de alimentos e rápidos processos no seu preparo. Do seu confinamento na Alemanha ao encontro com César Ritz (pai da hotelaria moderna) firmou-se uma parceria de ascensão, pelo qual Escoffier alterou os menus e produziu etapas para servir jantares. Assim, construiu uma sequência de inovações associadas à sua identidade.

A curiosa e marcante atuação de Carême e Escoffier conduziu à transformação evolutiva e necessária na gastronomia e a forte influência francesa em tendências globais, como agentes multiplicadores de conceitos e de inovação (L'AULNOIT; ALEXANDRE, 2012). A mística delicadeza do tradicional ao surpreendente.

Com Carême e Escoffier, a história da gastronomia francesa foi marcada por uma busca incansável pela perfeição. Assim, esses grandes personagens deixaram um legado para a evolução da cozinha internacional francesa.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Historicamente, a felicidade francesa está conectada ao alimentar-se bem. O caminho que a França percorreu para se tornar digna de toda referência e admiração no cenário gastronômico evidencia-se pela observação dos detalhes, pela paixão e a busca constante da perfeição.

Sua trajetória justifica sua soberania e respeito adquirido. A evolução da combinação dos alimentos revela a força e essência da gastronomia francesa para o mundo. A marca de sua criatividade, representada pelos mais diferentes personagens de sua história, registra a sua influência nos atuais e futuros profissionais que buscam seu estrelado, bem como é o guia do desenvolvimento para o impressionismo daqueles que conquistaram reconhecimento.

Mostrou-se em seu contexto histórico, ainda que resumidamente, a intrigante presença de personagens, suas vaidades, descobertas e contribuições que ainda estão por apresentar-se.

A diversidade da cozinha francesa e seus “segredos” retrata que a criação está intimamente conectada aos seus valores que o tempo reforçou. Nada por acaso, sua reputação ecoa e atrai pessoas do mundo todo. A gastronomia francesa transpira glamour e desperta o que a história grandiosamente construiu.

## REFERÊNCIAS

BRAUNE, R.; FRANCO, S. **O que é gastronomia**. Brasília, DF: Editora Brasiliense, 2017.  
L’AULNOIT, B.; ALEXANDRE, P. **Breve história da gastronomia francesa**. Rio de Janeiro: Tinta Negra, 2012.

NASSER, A. **O sabor em tela**: a gastronomia no cinema. 2004. Disponível em: <[http://bdm.unb.br/bitstream/10483/205/1/2004\\_AdrianaFariaNasser.pdf](http://bdm.unb.br/bitstream/10483/205/1/2004_AdrianaFariaNasser.pdf)>. Acesso em: 5 jun. 2018.

RIBEIRO, C. **Tudo pronto**: o comer fora e o prazer reinventado – Curitiba (1970-2000). 2012. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/28061/R%20-%20T%20-%20CILENE%20DA%20SILVA%20GOMES%20RIBEIRO.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 20 jun. 2018.

RODRIGUES, D.; OLIVEIRA, T. **Leitura da sociedade de corte a partir do filme Vatel: um banquete para o rei**. 2011. Disponível em: <<http://www.ppe.uem.br/jeam/anais/2011/pdf/comun/03052.pdf>>. Acesso em: 20 jun. 2018.